Luc. Jun. Moderat.
Columellas
Abhandlung von Bäu-
men.

A. Lat. b.
839.

b.

A. lat. b. 079

Class. class. lat.

Columella.

<36634971750016
<36634971750016
Bayer. Staatsbibliothek

Lucius Junius Moderatus
Columella's
Abhandlung von Bäumen
oder
Anhang
zu
seinen zwölf Büchern
von der
Landwirthschafft.

Aus dem Lateinischen übersetzt und mit prakti-
schen Anmerkungen begleitet

vom

Commissionrathe J. Riem
in Dresden.

Dresden,
in Commißion der Gerlach'schen Buchhandlung
1791.

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS

Bayerische Staatsbibliothek München

Dem
würdigen meiner Freunde,
Herrn
Hofgerichtsrathe Nau,
Professor der Kameralwissenschafften
in Maynz,
widme ich
diese Columellai'sche Arbeit,
zum
Beweise meiner gefühlvollsten
Dankbarkeit,
für
die mir so sehr gefällig
dedicirte schöne Schrifft:
Praktische Anweisung, gute Weingärten
anzulegen.

Der Uebersetzer.

Vorrede des Uebersetzers

Schon lange war es der Wunsch vieler Deutschen, daß man bey den verschiedenen aus dem Lateinischen geschehenen Uebersetzungen der 12 Bücher des Columella's von der Landwirthschafft — durch M. C. Curtius, Profeßor zu Marburg, Hamburg und Bremen bey J. H. Cramer 1769 — doch auch das noch fehlende 13te, oder das eigentlich so betittelte, Buch von Bäumen, übersetzt erhalten möge, um es wenigstens der Uebersetzung von Curtius beyhefften zu können; zumal als das VII. Kapitel die vortreffliche Behandlung enthält, wie alte Weinstöcke zu verjüngen seyen, und man diese Behand-

lung verschiedentlich für eine neue ausgegeben habe. Es geschehe allso — da ich diese Uebersetzung in meine auserlesene Sammlung $\frac{1780}{1791}$ aufnehme — daß auch ein besondrer Abdruck besorget werde; dadurch kann jeder diese Abhandlung zugleich einzeln und wohlfeil erlangen, um sie dem obgedachten Zwecke nach zu nutzen.

Nebenbemerkung.

Vielleicht ist es manchem Leser angenehm, hier gleich ein Urtheil über die obgedachten übersetzten 12 Bücher des Columella's zu lesen? Wohlan es geschehe mit der kurzen Recension, die ein großer Kenner und praktischer Oekonom (der jetzige geheime Staatsminister Herr von Woellner in Berlin) zur allgemeinen deutschen Bibliothek dem 14. Bande 1771 S. 285, da er noch Mitarbeiter war, abstellte.

„Es hat der Herr Professor Curtius kein unverdienstliches Werk gethan, einen solchen guten ökonomischen Schriffsteller des Alterthums in unsere Muttersprache zu übersetzen. Verschiedene Landwirthe, welche den Columella im Lateinischen bisher gelesen, haben gewünschet, daß er durch eine deutsche Uebersetzung mehreren Oekonomen in Hände gerathen

mögte,

mögte, weil sie eben das gefunden, was Herr C. in der Vorrede S. XIII. anmerket, „daß viele Beobachtungen und Vorschläge, welche einige neuere ökonomische Schrifften uns als neue Wahrheiten anpreisen, sich schon im Columella finden.“ Gewiß ists, daß zu der Zeit, da dieser Schrifftsteller in Italien lebte, die Landwirthschafft bey den Griechen und Römern auf einen hohen Grad der Vollkommenheit gestiegen war, den wir bis jetzt noch nirgends wiederum erreichet haben. Vielleicht giebt diese neue Uebersetzung manchem Landwirthe Gelegenheit, Entdeckungen zu machen, an die er vielleicht nie gedacht hätte. Es ist selbige übrigens da, wo wir sie mit dem Original nach der prächtigen Ausgabe des seligen Geßners verglichen, als nach welcher der Herr Uebersetzer gearbeitet hat, sehr getreu. Die häufigen Anmerkungen sind für viele Leser lehrreich und unterrichtend, und können in einem ökonomischen Buche ihren Platz allenfalls behalten, ob sie gleich mehr den Profeßor als den Landwirth verrathen. Wenn Herr C. aber in der Vorrede behauptet, daß wir noch kein vollständiges gutes Buch von der Landwirthschafft haben, so wundern wir uns, daß er das vortreffliche Werk: Lehrbegriff sämtlicher Cameralwissenschafften, welches vor verschiedenen Jahren zu Stuttgart herausgekommen ist, nicht dafür gelten lässet.“

So vortheilhafft diese Recension für unsern Columella und sein Zeitalter lautet, eben so günstig sind die meisten Urtheile anderer Journale ausgefallen. Ja es haben einige gesagt: daß es für die jetzige Oekonomie ungemein willkommen seyn müsse, wenn sich ein praktischer Autor daran machte, und die 12 Bücher des alten und so vortrefflichen Landwirthes Columella mit anwendbaren Anmerkungen herausgeben mögte. Da ich ein solches vielen meinen Freunden zu bewerkstelligen versprochen, so bitte ich hier, daß man nur noch einige Zeit Geduld haben wolle: ich habe es längst in Arbeit genommen; nur mögte ich es gern recht gründlich bearbeiten und die Urschrifft dabey genau durchstudiren, welches bey meiner eingeschränkten Zeit und vielen Arbeit so geschwind nicht gehen kann. Aber erscheinen soll es, so bald ich damit fertig bin. Dresden im Februar 1791.

J. Riem.

I. Kapitel.

Wie man eine Pflanzschule der Weinstöcke anlegen soll.

Weil wir von dem Ackerbau im ersten Theile genug gesagt zu haben glauben, so wird es nicht unschicklich seyn, wenn wir nun etwas von der Wartung der Bäume und Gesträuche erwähnen, worauf beym Landwesen das mehrste ankömmt. Wir wollen daher eben so, wie Virgilius, auch zwey Arten Ableger machen: daran die eine von selbst, die andere aber durch Wartung der Menschen wächst. Jene, die ohne menschliches Zuthun empor kömmt, ist in Ansehung des Holzes sehr brauchbar: diese, die durch Mühe erzogen werden muß, giebt herrliche Früchte. Diese einzige ist allso die vorzüglichste Art, und wird in 3 Theile getheilt; denn aus einem Reischen entsteht endlich ein Baum, wie der Oel- und Feigenbaum; oder endlich noch ein 3tes, das man aber, weder ein Gesträuch noch Baum recht nennen kann, wie der Weinstock. Und von diesem soll jetzt etwas vorkommen, von den

Bäumen und Gesträuchen aber hernach. Wer einen Weinberg im Baumgarten anlegen will, muß erst auf eine Pflanzschule denken; da wird er erfahren, was er für Wein bauen will. Denn wer gekaufften hier und da hin legt, kann nicht gut dafür seyn, ob er auch wirklich ächt ist; weil es noch dahin stebt, ob der, der ihn verkaufft hat, bey Sortirung des Saamens die rechte Sorgfalt angewendet hat: auch thut der Wein, der aus fremdem Boden kommt, nicht auf unserm Lande gut, weil er sich schwer in anderm Lande erhält. Am beßten ists allso, auf eben dem Acker, wo man Wein anlegen will, auch die Pflanzschule zu haben. Auf die Beschaffenheit des Bodens kömmt allso vieles an. Soll der Weinberg auf einen Hügel kommen, so muß man den trockensten Fleck zur Pflanzschule aussuchen, dabey aber den Wein gleich vom Anfange nur wenig feucht halten: bringt man im Gegentheile den Wein von einem nassen Boden in einen trocknen, so wird er schlechter werden, weil er seine erste Nahrung nicht mehr hat. Hat man ebene oder sumpfigte Oerter, so läßt sich da auch recht gut eine Pflanzschule anlegen und den Wein zu häufiger Feuchtigkeit gewöhnen. Schlechter Wein, der in ein feuchtes Land gebracht wird, verfault. Das Land selbst, das zur Pflanzschule eben und feucht

seyn

seyn muß, braucht man übrigens nur mit dem Spaten umzugraben: welches der Landmann drithalb Fuß tief graben nennt. Dieses Umgraben muß etwas über 1½, doch nicht volle 2 Schuh hoch seyn, und man bringt bey einer Juchart immer 50 Tage zu. Einen Hügel aber, oder eine Anhöhe von einer Juchart, nimmt schon 60 Tage weg, wenn man kaum 2 Fuß tief gräbt: will man gar daselbst, wo man den Weinberg anlegen will, auch eine Pflanzschule machen, so wird man über einer Juchart 80 Tage zubringen, wenn man 3 Fuß tief gräbt, doch darf da kein Tropfstein oder anderer Stein die Arbeit erschweren, sonst ist es ungewiß zu bestimmen, wenn man fertig werden wird. Vom Erdreiche soll hernach geredet werden.

II. Kapitel.

Was man für Fechser nehmen soll und wenn man sie aussucht.

Nach der Umgrabung im Februar oder Anfang des Monats März, lies die Setzstöckchen aus. Die beßten sind von solchem Weine, den man kennt. Wer willens ist, eine gute Pflanzschule anzulegen, wird um die Weinlese solche Stöcke, die große und

gute Trauben zur Reife bringen, mit einer Farbe von Röthel und Eßig (damit sie der Regen nicht abwäscht) bemerken: und dieß muß er mehrere Weinlesen thun, damit er sieht, ob auch die Weinstöcke so gut und fruchtbar bleiben. Da bemerkt man gleich den Mangel an seiner Güte, wenn er bey einem fruchtbaren Jahre nicht trägt. Beobachtet man dieses mehrere Weinlesen hindurch, so wird man auch von den ausgelesenen Pflänzchen vielen und guten Wein erhalten. Denn je nachdem die Art des Weins ist, der gut zur Reife kommt, nachdem wird auch der Geschmack desselben seyn, beßer als solcher, der wegen der großen Hitze, oder anderer Ursachen wegen, abgelesen werden muß.

III. Kapitel.

Wie man die Saamenpflänzchen aussuchen soll, und von der Beschaffenheit des Landes.

Suche aber solche Pflänzchen aus, die große Trauben tragen, dünne Häutchen haben, so wie auch kleine und wenige Kerner; dabey aber von gutem Geschmacke sind. Für die beßten hält man immer die, deren Trauben unten hängen; von zweyter

Güte

Güte die in der Mitte sich befinden; und von der dritten die, so man von den obern Theilen des Weinstockes nimmt, welche bald fort kommen und fruchtbar sind, aber auch bald ausgehen. Blose Nebenschosse abzusenken, dieß ist nicht gut, denn sie sind unfruchtbar. An fette, ebene und feuchte Oerter lege man frühzeitigen Wein, von dünnen Beeren, kurzen und schwachen Knoten; denn für diese Art ist ein solches Land recht. In dürren und magern Böden pflanze man starken und fruchtbaren Wein, der viel Beeren hat. Bringt man dergleichen aber auf fetten Boden, so überwachsen sich die Nebenschösse, und ihre Früchte kommen nicht zur Reife, schwache werden im Gegentheile auf magerm Acker bald absterben und wenig tragen. Jede Sorte lege an einen besondern Ort, so wird man sie zur rechten Zeit gehörig beschneiden und lesen können. Wenn man jungen Pflänzchen die Reben nimmt, so bestocken sie sich bald und wachsen schnell, werden aber auch bald alt. Diejenigen, die ohne die alten Reben gepflanzt werden, kommen spät zu Kräfften; sterben aber auch später ab. Es ist gut, die Pflänzchen so frisch wie möglich in die Erde zu legen. Kann man sie aber aus Mangel der Zeit nicht gleich pflanzen, so muß man den Ort sehr sorgfältig verwahren, damit ihnen vom Winde und Regen kein Scha-

Schaden zugefügt werde. Die Pflanzschule lege man nach Morgen zu an, im ersten und letzten Viertel des Mondes, *) dann pflanzt man am beßten. Hierbey vermeide man aber die kalten Winde. Die Fechser löse man folgends ab: das Rebschoß darf nicht über 6 Augen haben, denn so sind sie, wenn kleine Räume dazwischen sind. Den untersten Theil davon, der sich auf die Erde gesenkt hat, schneide man bey dem Knoten mit einem scharfen krummen Rebmeßer **) rund herum ab, doch daß kein Auge verletzt wird, verschmiere es sogleich mit Kühmist: dann stecke man das Rebschoß gerade in die Erde, die gut gegraben und gedüngt seyn muß, doch so, daß nur 4 Augen vergraben sind. Wenn ein Schuh breit Platz um den Stock herum ist, so ists genug: haben sie sich bestockt, so muß man sie dann und wann abblatten, daß sie nicht viel zu ernähren haben. Auch muß man sie offt aufgraben, doch sie dabey nicht verletzen. Nach dem 24. Monat werden sie verschnitten und nach 36 Monaten versetzt. — Den Weinberg lege man auf einem Brach- (geruheten) Felde an;

*) So haben die Alten schon viel auf den Mond gehalten. Riem.

**) Ein sichelförmiges Messer, unterm Namen: Heppe auch Säsel bekannt, bald wie ein krummes Baummeßer geformt. Riem.

an; denn wo ein Weinberg gewesen ist, darf man vor 10 Jahren keinen Wein wieder hinbringen, sonst kömmt er schwer fort und wird nicht stark. *) Ehe man das Land mit Wein bepflanzt, so sehe man erst zu, von welchem Geschmacke es ist, denn solchen wird dann auch der Wein erhalten. Den Geschmack erfährt man aber, wie schon im ersten Theil gezeigt worden ist, wenn man die Erde mit Wasser befeuchtet, dieß durchseihen läßt und dann dieses Wasser kostet. Das beßte Erdreich für den Wein ist das sandigte, in welchem eine angenehme Feuchtigkeit steckt: ein dem ähnlich gutes Land ist, worunter Tropfstein steckt; so auch zusammengetragene Erde. Sandiger Boden, unter dem süßer Thon liegt, ist auch dem Weine zuträglich; das Land aber, das im Sommer aufspringt, ist dem Wein und den Bäumen nicht dienlich. Die untere Erde giebt dem Wein und den Bäumen ihre Nahrung; die obere deckt sie. Steine, auf der Oberfläche der Erde, beschädigen Bäume und Weinstöcke, im untern kühlen sie, und das beßte Land für den Wein ist da, wo nicht zu viel und zu wenig Steine sind. Man vermeide

*) Zu Colnmella's Zeiten muß man noch nichts davon gewußt haben, daß hiezu das beßte Feld dieses sey, das einige Jahre Klee getragen hat. R.

meide aber das Land, wo der Regen drüber hinschießt, oder wo er lange oben stehen bleibt. Das dienlichste ist das, welches eben, locker und um die Wurzeln herum fest ist. Auf Bergen und Hügeln werden sich die Weinstöcke nicht sehr erhalten und stark werden; der Wein bekömmt da aber einen kräfftigen und guten Geschmack. Auf feuchten und ebenen Oertern werden sie älter und stärker, der Wein hat aber keinen rechten Geist und wird auch nicht dauerhafft. So viel von dem Pflanzen und der Beschaffenheit des Bodens, nun wollen wir von den verschiedenen Arten der Weinberge handeln.

IV. Kapitel.

Von den Arten der Weinberge.

Die Weinstöcke sind gern bey Bäumen, theils weil sie von Natur in die Höhe wachsen, theils weil da das Holz stärker wird, und die Frucht gehörig zur Reife kömmt. *) Diese Gattung von Wein heißt: die

*) Der Oekonomierath Bernhard hat, von der Pflanzung der Reben an Bäumen, in den Bemerkungen der Churpfälz. ökonomischen Gesellschafft vom Jahr 1770, 1. Theile S. 226 — 256, einen schönen Vorschlag gethan. Wer nun noch hierzu paßende vortreffliche Anmerkungen lesen will, kann sie daselbst vom

die an Bäumen gepflanzte, von welcher schon noch mehr vorkommen wird. Es giebt gewöhnlich drey Arten von Weinstöcken, 1.) die an Querlatten angebundene, 2.) die auf der Erde kriechende, und 3. die von der Erde erhaben steht und nach Art der Bäume selbstständig ist. Diese Art ist nach Beschaffenheit theils beßer als die angebundene, theils schlechter. Die angebundenen Reben haben mehr Lufft, und tragen ihre Frucht erhaben, sie werden auch egal reif, aber ihre Cultur ist beschwerlicher: daher ist bey solcher eingeführt worden, daß sie auch geackert werden könne, wodurch sie fruchtbarer, so wie öffterer und mit wenigern Unkosten zu bearbeiten sind. *) Wein, der gerade auf dem Lande

vom Herrn Reg. Rath Medicus S. 256 — 292 finden. Es ist noch nicht genug gefühlt, verstanden und beherziget worden, was Kalm in seiner Nordamerikanischen Reise 2. Theile, S. 227 f. umständlich erzählt, wie schöner Wein da an Bäumen und Zäunen wachse, obgleich man auch schon viele Beyspiele — die Herr Medicus a. g. O. anführt — in Hamburg's Gärten, in Meynungen, Straßburg, Champagne, Neuenheim, Westhofen, Neustadt an der Hardt, Mannheim u. a. O. mehr antrifft.
Riem.

*) Diese Methode sollte, zu Ersparung der vielen Kosten des Behackens, billig unsere Aufmerksamkeit auf sich ziehen: es kommt nur auf eine gute Einrichtung bey neuen Anlagen an, daß man die Stöcke gehörig weit und in so gleichen Reihen pflanzet,

Lande hinliegt giebt *vielen*, aber nicht guten Wein. Der Weinberg selbst wird am beßten auf gegrabenen Aeckern angelegt, niemals aber, wie man es an einigen Orten beßer machen will, in Furchen: bisweilen legt man ihn aber auch in Gruben. Zwar wird, wie ich schon gesagt habe, eine Juchart (ein

Mor-

zet, damit der Pflug ohne Nachtheil zwischen den Stöcken durchgehen könne. Bauet man doch an vielen Orten die Weinreben so weit auseinander, daß alle Zwischenräume gepflüget und dahinein Klee und andere Gewächse gesäet und erzogen werden können, aber am Weinstocke selbst nur die nahe an den Wurzeln befindlichen Theile, zu großer Ersparniß der Baukosten, mit der Hacke bearbeitet werden dürfen. Wer umständlich lesen und sich überzeugen will, was der zwischen den Reben befindliche Klee dem Weine für Nutzen bringe, der lese die kurze u. vortreffliche Schrifft, betittelt: Frommels Theorie des Kleebaues, Basel bey Serini 1784. So sehr auch einige mit Gegentheorie den nun zu früh verstorbenen Herrn Pastor Frommel widerlegen, und die doch so nützliche und empfehlbare Sache von sonst sehr einsichtsvollen Männern lächerlich gemacht werden wollen; eben so richtig ist die Frommelsche Theorie durch Praxis bewährt worden. Und daß dieß nur 31 Seiten starke Büchlein schon zweymal aufgelegt werden müßen und der Verleger in der 2. Auflage am Schluße alles das, wodurch man dem Durchlauchtigsten Fürsten von Baaden und so auch dem Publicum künstlich-theoretischen Sand in die Augen sträuen wollen, zwar ohnberührt gelaßen, aber desto mehr praktische Exempel reden läßt; dieß macht der Sache Gewicht und beweißt, daß des Herrn Frommels bescheidener Tittel: Theorie ꝛc. eben so, wie Herr Sprenger's, Praxis des Weinbaues, den Namen: Praxis des Kleebaues verdiente. R.

Morgen Feld) 3 Fuß tief umgraben, 80 Tage Arbeit erfordern, die Bearbeitung der Erde aber in Furchen in 2 Fuß Tiefe und 7 von Länge nur eine Tagarbeit bedürfen; dreyfüßige Gruben, das ist 3 Fuß tief und allenthalben so breit, machen 80 Tagearbeiten. Will man aber die Weinstöcke geräumiger legen, so werden zu solcher gevierten Grubenmachung, das ist von allen Seiten 4 Fuß tief und breit, 12 Tagewerke nöthig; und von allenthalben 2 füßigen macht man 20 in einem Tage. Man muß aber dahin sehen, daß man an trocknen und hügelartigen Oertern die Weinstöcke tiefer lege, als an feuchten und ebenen. Will man weiter einen Weinstock in Gruben oder Furchen legen, so thut man wohl, wenn man diese ein Jahr vorher macht; ein Weinstock der am nächsten zusammen gelegt wird, muß allenthalben 5 Fuß Zwischenraum haben; legt man ihn weiter, so geschieht es 7 oder 8 Fuß; am geräumigsten legt man ihn 10 Fuß (damit er auch leicht gepflügt werden könne) aus einander. Wenn man nun auf diese Art die Weinstöcke setzt, so nehmen sie, wie leicht zu erachten, einen größern Theil von Felde ein, sie werden aber auch die stärksten und tragbarsten. Will man die Saamenreben (Fächser) legen, so muß man den untersten Theil der Grube oder Furche mit einer zweyspitzigen Hacke

umarbeiten und locker machen. Man thut ferner wohl, wenn man den Weinstock gegen Sonnenaufgang gerichtet, an einen Pfahl gebunden, setzt. In die Grube hinein legt man Steine, von ohngefähr 5 Pfund, so, daß sie den Weinstock nicht drücken, aber nahe bey den Wurzeln sind. Ueberdieß schütte man etwas *Weinbeerhülsen* (Weintrester) von weißen Weintrauben in die Grube für rothe, und von rothen Weintrauben in die Grube für weiße, und fülle so die Grube oder Furche bis zur Mitte mit gedüngter Erde an. *) In den nächsten 3 Jahren drauf füllt man die Grube, oder Furche ganz an, und so wird der Weinstock nach und nach unter sich Wurzel schlagen. Die Steine aber verschaffen den Wurzeln Raum wohin sie kriechen wollen, helfen im Winter das Wasser versenken, und halten im Sommer Feuchtigkeit: eben dieß leisten die Weintrester, und sie nöthigen Wurzeln zu schlagen. Nach diesem gegebenen Unterricht von der Setzung des Weinstocks wollen wir nun die Bearbeitung vornehmen.

V. Ka=

*) Der Zusatz von Steinen, besonders Kalkartigen, ist zwar bereits von mehrern besorgt worden, desto weniger aber die Zuthat von Weinhülsen; daher ist dieß letzte sehr zu empfehlen, es unserm alten Columella nachzuahmen. R.

V. Kapitel.

Wie die Weinstöcke bearbeitet werden müssen.

Einen neu angelegten Weinberg kann man immer Augen treiben lassen, so bald diese aber 4 Finger lang getrieben sind, so erbreche man sie und lasse nur 2 davon stehen: das eine soll den zukünfftigen Stock geben, und sollte der eingehen, so kann das andere seine Stelle ersetzen; diesen nennt der Bauer den Schützen oder die Schützrebe. Beschneidet man im nächsten Jahre den Stock, so läßt man davon die am beßten getriebene Rebe stehen. Im 3. Jahre kann man die Rebe in jede beliebige Form, so lang sie noch zart ist, bringen. Will man angebundene Reben machen, so senke man eine Rebe dergestallt nieder, daß man mit einem scharfen Rebmesser die beyden der Erde zunächst stehenden Augen abschabe, damit sie nicht ausschlagen können. Die 3 folgenden lasse man stehen, und schneide den übrigen Theil der Rebe weg. Will man aber den Weinstock für sich selbst stehen lassen, dann muß man an ihm die Reben, so wie die Aeste der Bäume, niederbiegen und sich Mühe geben, damit sie den richtigsten Kreiß bilden. Denn außerdem, daß diese Stel-

lung eine schöne Gestallt hat, so leidet sie auch keinen Nachtheil, weil sie gleichsam in einem beständigen Gleichgewichte ruhet. Es wird aber hinlänglich seyn, wenn man erstens die Rebäste senket, und jedes Rebauge seinem besondern Rebholze überlässet, daß es nicht alsbald gedruckt werde. Nach Beschneidung der auserlesensten Reben muß man den Weinberg mit dem Karsten (einer zweyzinkigen Hacke) tief und eben umarbeiten; oder wenn er gehörig weit gesetzt ist, so pflüge man ihn. Nach dem 15. October fange man an, die Stöcke ringsherum aufzuhacken, damit man bis zum kürzesten Tage diese Arbeit beendiget habe. Im Winter arbeite man nicht an den Weinstöcken; man müßte denn etwa diejenigen Wurzeln, die sich beym Behacken zeigten, abschneiden wollen: dann geht es am beßten an. Doch verletze man den Stamm nicht, sondern lasse vielmehr eines Fingerslänge an dem Mutterstocke stehen, und verschneide so die Wurzeln. Denn würde man näher abschneiden, so verletzt man nicht nur den Stock, sondern man schadet ihm auch, und es schießen aus der Narbe mehrere Wurzeln hervor. Man wird daher am beßten thun, wenn man einen kleinen Theil stehen läßt und so die obern Theile, welche die Landleute die Sommertriebe nennen, abschneidet: so verschnitten, wachsen sie mit, und sind dem Weinstocke

stocke nicht schädlich. Die Ausschößlinge können auch den Winter über abgeschnitten werden, und das um so viel mehr, weil sie wegen der Kälte wenig Erholung haben. Nach der Umhackung vor dem Winter, muß man im 3. Jahre etwas gut gefaulten Mist an die Wurzeln des Stocks legen; von Taubenmist aber darf man ohne Schaden nicht mehr als ½ Nösel nehmen. Nach dem Winter umgrabe wieder den aufgehackten Theil. Vor der Tag und Nachtgleiche im Frühlinge, d. i. dem 25. März, mache man das Umgegrabene gleich. Um den 13. April häufe man die Erde um den Weinstock wieder an. Im Sommer egge oder bereche man ihn; so offt man kann. Einen Weinberg von einer Juchart können in einem Tage ihrer 5 aufgraben, 5 wieder umgraben und 3 eggen oder berechen. Einen Weinberg von einer Juchart müssen ihrer 4 beschneiden und 6 anbinden. Bey einer Rebschule kann man nichts gewißes bestimmen, weil die Reben, wegen ihrer Verschiedenheit, keine bestimmte Tagarbeit angeben laßen. Einige sagen, man sollte einen Weinstock, der versetzt ist, nicht gleich im folgenden Jahre beschneiben, dann aber wohl reinigen, und eine Rebe zum Senken beym 3. Auge abschneiden; im 3. Jahre, wenn der Rebstock eine gehörige Stärke hat, ein Auge mehr Absenken; im 4. noch 2

Augen mehr, und im 5. ihn zuerst anbinden. Eben diese Ordnung will ich auch empfehlen, weil ich dieß aus Erfahrung thun kann.

IV. Kapitel.

Von der Beschneidung und Fortpflanzung eines alten Weinbergs.

Wenn ein alter Weinstock oben Wurzeln treiben will, so verschneide sie nicht; außerdem wird auch ein junger Weinstock, der ein Ableger ist, zu nichts taugen, wenn sich seine Wurzeln auf der Oberfläche der Erde befinden: denn er wird geschwind und ohne reiche Frucht zu tragen, veralten. So ein Weinstock wird, wenn er keinen dürren Stamm hat und biegsam ist, in den dazu gemachten Gruben am beßten niedergelegt, und so wieder verneuet. Wenn er aber so dürre geworden, daß man ihn nicht biegen könnte, so grabe man ihn oben in dem ersten Jahre um, doch ohne die Wurzeln heraus zu reisen und ihn sonst zu verletzen, lege Dünger an die Wurzeln, und beschneide ihn so, daß zwar weniges, aber doch sicheres Holz übrig bleibe. Uebrigens umgrabe man ihn fleißig, und breche ihm die Augen öffters ab, daß er kein überflüßiges Laub zu ernäh-

ernähren habe. So unterhalten, wird er festes und langes Holz treiben, welches man im folgenden Jahre in Gruben, die in Reihen gemacht sind, fortpflanzen kann. Dann gräbt man ihn 3 Jahre lang, bis er sich erholet, öffters um, schneidet ihn gar von der Mutter ab, und trägt, wenn dieses geschehen ist, keine weitere Sorge. Das folgende Jahr reißt man die Mutter aus, und so hat man nunmehr nur einen neuen Weinberg zu besorgen. Wenn aber der alte Weinstock Wurzeln von guter Art in der Höhe hat, so, daß man sie beym Aufgraben nicht sehen kann, so umgrabe man ihn den ersten März vor der Beschneidung, und beschneide ihn gleich darauf. Mann laße von dem Stamm, bis auf die Wurzeln, nur 4 Finger breit übrig und schneide wo möglich daneben mit einer kleinen Säge einen Knoten ab und mache die Wunde mit einen scharfen Messer gleich. Dann lege man klare, etwas gedüngte Erde so darüber, daß der bedeckte Rumpf weniger nicht als 3 Finger Erde über der Wunde behalte. Dieß thue man deßwegen, damit er nicht von der Sonne ausgetrocknet werde und mehr Holz von der Feuchtigkeit der Erde treibe. Einen unfruchtbaren und schlechtartigen Weinstock aber, dessen obere Theile ungesund und verzehrt sind, wird man am beßten, wenn seine Wurzeln hoch genug liegen, dergestallt

verschneiden, daß der umgegrabene und entblößte Theil an der Erde, wenn er gehäufelt wird, über der Erde heraus stehe.

VII. Kapitel.

Von der Fortpflanzung.

Es giebt besonders 3 Arten der Fortpflanzung: Die eine, dabey man einen Zweig von dem Mutterstamme in die Furche legt; die andere wo man selbst die Mutter nieder legt und sie allso vermittelst ihrer Ruthen in mehrere Zweige theilt; die dritte, da ein Rebstock in 2, 3 Stöcke zertrennt wird, je nachdem er in verschiedenen Reihen zu führen ist. Diese letztere Art erhält sich langsam, weil der gespaltene Weinstock sein Mark verliert. Da wir nun einmal diese Arten angezeigt haben, so müssen wir auch sagen, wie eine jede derselben zu behandeln sey. Will man eine Ruthe vom Mutterstocke in die Erde niederlegen, so mache man eine Grube 4 Fuß ins Quadrat, so, daß der Setzling nicht durch die Wurzeln eines andern verletzt werde. Dann lasse man 4 Augen übrig, die unten in die Grube kommen, damit durch sie Wurzeln ausschlagen. Den übrigen Theil, der

mit

mit der Mutter zusammen hängt, schabe man ab, auf daß er keine überflüßige Schößlinge hervorbringe. Derjenige Theil aber, der über der Erde heraus steht, soll nicht über 2 oder 3 Augen behalten. Die übrigen, so mit der Erde bedeckt werden, schabe man auch, doch mit Ausnahme, damit der Weinstock nur oben keine Wurzel treibe, ab. So behandelt wird er bald anschlagen und im 3. Jahr von der Mutter getrennt. Will man aber den Weinstock selbst nieder biegen, so muß man sorgfältig um die Wurzel herum eine Grube, doch ohne sie zu verletzen, machen: dann legt man den Rebstock in dieselbe nieder, so, daß ja die Wurzel nicht abbreche. Wenn man ihn niedergelegt und seine Länge, wie weit er reichen könne, gemessen hat, so macht man eine tiefe Furche und legt den Weinstock ganz hinein: dann leite man aus dieser Hauptfurche kleine Gräbchen, wie Zweige gestaltet, durch die jede Ruthe, so viel man Reben verlangt, geführet, und mit Erde bedeckt werden können. Wofern nun der Weinstock nur wenig Holz hat, und er soll doch in verschiedene Reihen geführet werden, kann aber die Pfähle, wohin er zu leiten, nicht anders erreichen, als wenn er zerrissen wird, so spalte man ihn mit einem sehr scharfen Rebmesser an dem Flecke, wo er 2 gablich ist; und mit eben dem Messer bessere man die Wunde eben

 aus,

aus, wo sie ungleich scheint: so wird er in mehrere Reihen gebracht werden können. Es ist diese Fortpflanzung, die ich erfunden habe, *) auch nicht ohne Nutzen, wenn etwa in einer Reihe ein Stock fehlt und man nicht eine so lange Ruthe hat, die, nachdem sie in die Grube niedergelegt ist, rückgebogen und bis über die Erde aufgezogen werden könne. Diese Kürze darf man nicht scheuen, sondern man senke jeden Zweig, dessen Spitze in die Grube kommt, nur hinab und verscharre ihn: alsdann lege man die Augen, die neben der Mutter sind, so ein, daß das Holz hervorwachse. Nach 3 Jahren schneide man ihn von der Mutter ab, und führe den Theil, der von der Mutter abgeschnitten worden, an seinen Pfahl hin, und mache ihn zu einem Hauptstocke. Die Senkgrube fülle man nach und nach, bis zum 3. Jahre, voll; die obern Wurzeln beschneide man, und grabe sie fleißig um.

VIII.

*) Hieraus ist zu entnehmen, daß diese Erfindung eigentlich unserm Columella gehöre: umständlicher kann man davon nähere Nachricht in meiner praktisch ökonomischen Encyclopädie 2. und 3. Bande finden, worinn ich diese Methode mit allen ihren neuern Verbesserungen gelehret habe.

Riem.

VIII. Kapitel.

Von dem befruchtenden Einpfropfen, welches die Weinstöcke sehr tragbar macht.

Wenn man Weinstöcke pfropfen will, so schneide man fruchtbare Pfropfreißer, um die Zeit, wenn die Augen vorzusproßen pflegen, und zwar beym Südwinde, vom Mutterstamme ab. Das Reiß, das man einsetzt, muß aus der Spitze des Weinstocks seyn und viele gute Knoten haben. Drey Knoten lasse man daran übrig: 2 Finger breit unter dem 3. Auge aber nehme man mit einem scharfen Messer, ganz fein auf beyden Seiten, das Holz in Gestalt eines Keils weg, jedoch ohne das Mark zu verletzen. Dann schneide man die Rebe, die man pfropfen will ab, und mache die Wunde wieder gleich, und so spalte man sie und setze in die Spalte von den zubereiteten Reißchen so weit hinein, als sie beschabt sind, damit daß die Rinde des Reises in Gleichheit mit der Rinde des Stockes stehe. Jeden Pfröpfling umbinde man mit Liesch oder Bast von Ulmen sorgfältig zusammen, und beschmiere sie mit Lehmen, der mit Spreu durchmengt ist; decke so die Wunde zu und verbinde sie, daß weder Wind noch

noch Wasser durchdringen kann. Darauf lege man Moos über den Lehm, und binde es auch an: dieß verschafft Feuchtigkeit und hindert die Austrocknung. Unter dem Orte, wo die Pfropfung und das Binden geschehen ist, steche man mit einem scharfen Instrument in die Rebe von beyden Seiten, daß aus diesen Stichen die allzugroße Feuchtigkeit herabfließe, die die Pfropfung verursacht, denn allzu viel Feuchtigkeit ist schädlich und hindert, daß die eingepfropften Reiser bekleiben. Einige der Alten wollten gar den Rebestock durchbohren und so die leicht beschabten Reißchen hineinsenken; aber mit besserm Erfolge habe ich diese Art befolgt: denn das alte Loch macht Sägespäne und verdort den Theil, der durchbohrt wird; dieser erhitzte Theil kann daher nur selten die eingesetzten Reißchen ergreifen, daß sie bekleiben. Wir aber haben bey unserer Einpfropfung die Art Bohrer gebraucht, die man den Französischen nennt. Dieser macht nur eine Höhlung, aber keine Erhitzung, macht keine Bohrspäne, sondern kleine Stückchen. Sobald wir daher das gebohrte Loch gereiniget haben, so setzen wir die von allen Seiten beschabten Reiserchen hinein und umschmieren es. Diese Pfropfung geräth bald. Nach dem Aequinoctium ist die beßte Zeit zum Pfropfen der Weinstöcke: an feuchten Orten pfropfe von weißen Trauben,

ben, an trocknen von blauen. Unfruchtbare Stöcke kann man fruchtbar machen, wenn man die Reben, die wenig Frucht tragen, mit scharfem Eßig und Asche benetzt, und selbst den Stamm damit beschmiert. Wenn aber ein Stock seine Früchte nicht zur Reife bringt, sondern die Trauben vorher verdorren; dann muß man, wenn Weinstöcke mit dem Pfahl eine Größe erlangt haben, den Stock bis auf die Wurzel schneiden und die Wunde mit scharfem Eßig, altem Urin und Erde beschmieren, auch die Wurzel damit bestreichen und offt umgraben. Dieß treibt Holz und giebt den Trauben Safft.

IX. Kapitel.

Wie eine Traube mehrere Arten Beeren haben kann.

Es giebt auch eine Art von Pfropfung, die solche Trauben hervor bringt, wo Beere von mehrern Arten und Farbe gefunden werden. Das bewerkstelliget man so: nimm 4, 5 oder mehrere Zweige von verschiedener Art, binde sie recht gleich und sorgfältig zusammen, dann pflanze sie in ein irrden Röhrchen oder Horn gedrängt ein, so, daß sie von bey-

den

den Seiten etwas heraus stehen; dann löse die Theile die hervor stehen, ab, und setze jene in ein Loch, bedecke sie mit Düngererde und befeuchte sie, so lang bis sie Augen treiben. Wenn die Zweige gut zusammen gehangen haben, so werden sie sich nach 2 oder 3 Jahren vereiniget haben: dann mache man das Röhrchen oder Horn auf und schneide um den untersten Theil, wo sie am meisten zusammen zu hängen scheinen, die Rebe mit einer Säge ab, mache die Wunde gleich, und beschütte sie mit klarer Erde, so, daß solche 3 Finger hoch darüber gehe. Wenn aus diesem Stamme nun die Reben hervorkommen, so laße 2 der beßten wachsen, die übrigen wirf weg; so werden die besagten Trauben wachsen. Damit aber die Trauben ohne Kern wachsen, so spalte den Fechser so, daß die Augen nicht verletzt werden, und schabe das Mark heraus, dann binde alles ordentlich zusammen, doch ohne die Augen zu verletzen. Darauf lege es in Düngererde und befeuchte es. Fangen sie an zu treiben, so grabe man offt um, und auch tief; der erwachsene Weinstock wird dann Trauben ohne Kerne hervorbringen.

X. Ka=

X. Kapitel.

Von der Beschneidung bey der Weinlese.

So bald die Weinlese angeht, dann fängt man gleich mit dem schärfsten und beßten Eisenwerk an, zu beschneiden: so werden die Wunden leicht werden und das Wasser wird nicht können auf der Rebe stehen bleiben; welches so den Stock verdirbt, auch Würmer und Thierchen, die das Holz ausfressen, erzeugt. Die Wunden sind rund zu machen, denn sie vernarben schneller. Lange, alte, übel gewachsene verdrehte Reißer, schneide man ab, neue aber und fruchtbare und hin und wieder einen guten Schößling, lasse man stehen, wenn auch das oberste nicht gut ist; und erhalte die Zweige. Man beschneide so geschwind man kann. Dürre und alte Reben, die mit dem Rebmesser nicht abgeschnitten werden können, haue man mit einem scharfen Beil ab. Auf einem dürren und magern Felde schneide man den schwachen Weinstock vor Winters ab; welchen Theil man nicht ganz abgeschnitten hat, schneide man folgends im Februar: vom 13. Dec. bis 13. Februar darf man mit keinem eisernen Instrument, weder den Weinstock noch Baum, berühren. Wenn man die Reben beschnei-

beschneidet, so schneide man zwischen 2 Augen; denn wollte man bey dem Auge den Schnitt machen, so würde der Stock schaden leiden, und am Holz nicht mehr treiben. Die Wunde muß stets abwärts gerichtet werden, so wird weder Sonne noch Regen ihr nachtheilig seyn, sie auch genug Feuchtigkeit an sich ziehen. In einem fetten Felde und starken Weinberge laße man mehrere Augen und Schößlinge übrig, in einem schlechten aber weniger. Wenn ein Stock einen Zweig verlohren hat, so steche man mit einem scharfen Messer ein oder zweymal einen Finger tief an den Ort hinein. Schneide ja niemals einen Zweig, wenn er auch noch so lang ist, ganz ab, er müßte denn dürre seyn. Einen neuen Weinberg grabe man schon vor dem Winter um, damit alle Feuchtigkeit eindringe. Bäume und Reben, die man häufig aufgräbt, werden stärker werden. Jedoch sind die, welche liegen, so zu umgraben, daß von dem obern Theile nach dem Stamme zu kleine Gräbchen, bey dem untern Theil aber etwas erhabene Hügelchen seyen, damit mehr Wasser und Schlamm stehen bleibe. Ein alter Weinberg darf niemals umgraben werden, damit die Wurzeln, welche er oben hat, nicht ausdorren, auch ist er nicht umzupflügen, damit die Wurzeln nicht abgerissen werden. Mit zweyzinkigen Hacken behacke man offt, tief und

eben,

eben, und dünge das Land mit Mist oder Spreu nur vor dem Winter, oder wenn man oben um den Stock herum aufgegraben hat, so dünge man.

XI. Kapitel.

Vom Erbrechen der Laubschoße.

So wie es nützlich ist, den Weinstock gut zu beschneiden, so ist auch ein fleißiges Ausbrechen der Laubschoße vortheilhafft; denn da wird das Fruchtholz stärker wachsen, die Beschneidung im folgenden Jahre wird beßer von Statten gehen, und der Stock wird wenig Narben bekommen, weil das, was grün und zart abgebrochen wird, sogleich wieder verwächst. Uebrigens reifen so auch die Trauben beßer. Zehn Tage vorher, ehe der Rebstock zu blühen anfängt, breche man ihn aus. Alles überflüßige Gewächs nehme man weg. Was an der Spitze oder an den Seiten hervorgeschoßen ist, breche man ab, doch nur allein die Schosse, so keine Trauben haben. Die Spitzen der Zweige verstümmele man, damit sie sich nicht so weit ausbreiten. Diejenigen Trauben, die nach Mittag oder Abend hinhängen, bedecke man mit ihren Laubreisern, um das Verdorren zu vermeiden.

XII. Kapitel.

Vom Graben.

Sobald die Trauben sich zu verändern anfangen, so grabe man zum 3ten Male auf; und wenn sie schon reifen, des Vormittags ehe sie zu glühen beginnen; und wenn sie aufhören zu reifen, so grabe man des Nachmittags, und mache den Staub aufwärts: denn dieß schützt die Trauben gegen die Soñe und den Nebel. Leimigten Boden muß man nicht ackern noch graben, weil er sehr hart und ritzig wird. Beßer ists, die Erde mit Karsten zu umwühlen, als zu pflügen. Der Karst kehret die ganze Erde egal um: das Pflugschaar macht nicht nur Bänke, sondern es zerbrechen auch offt die Pflugochsen bisweilen die Zweige, oder sie reißen gar den ganzen Stock um. Das Umhacken muß gar kein Ende nehmen, denn je öffter man hackt, desto reicher wird die Weinlese seyn.

XIII. Kapitel.

Den Weinberg gegen den Brand zu verwahren.

Setze in den Weinberg reihenweise im Frühling Haufen Spräu. Spürt man Kälte um eine ungewöhn-

wöhnliche Zeit, so brenne man alle die Haufen an, da wird der Rauch den Nebel und Brand entfernen *)

XIV. Kapitel.

Zu verhindern, daß keine Ameisen den Stock hinauf steigen.

Zerreibe Feigbohnen **) und vermische sie mit Oeltrestern von Oliven ***) und beschmiere unten den Stock damit: oder koche Judenpech mit Oel und bestreiche unten den Stock damit; so wird keine Ameise hinauf steigen.

XV. Kapitel.

Daß keine Spitzmäuse oder Weinwürmer den Stock verletzen.

Die Stöcke, die an Gebäuden stehen, haben offt die Mäuse zu Feinden, oder die Weinraupen. Um das zu

*) Dieß ist allso auch eine alte Erfahrung, und doch ist sie für eine neue seit einigen Jahren in öffentlichen Blättern ausgegeben worden. R.

**) Lupinus perennis Lin. Vielleicht daß Columella aber auch rothe und blaue oder weiße (varius luteus et albus) vermeynet. R.

***) Da Columella hier eigentlich die Hülsen von Oliven verstehet, so können Versuche belehren, ob nicht unsere

zu verhüten, so beobachte den Vollmond, wenn er in das Zeichen des Löwens oder Scorpions oder Schützens oder Stiers tritt, und schneide bey Nacht im Mondenscheine. Es giebt eine Art Thiere, die man Weinwürmer *) nennt: diese benagen die zarten Reben oder Trauben. Als ein Mittel dagegen beschmiere das Rebmesser, mit dem man beschneidet, mit Bärenblut: oder hat man ein Bieberfell, so wische während der Beschneidung, so offt man das Messer schärfet, daßelbe mit der Schneide auf dem Felle, und dann beschneide. So viel von den Weinbergen, wir wollen nun zu den Baumgärten übergehen.

XVI.

sere Oelkuchen, wenn man etwas Oliven- oder Baumöhl zumischt, dieselbigen Dienste leisten werden?

Riem.

*) Columella meynte die Rebsticher, (Curcul. Bach.) die in den Rheingegenden häufig sind, daselbst zur Vertilgung Prämien erfoderten: daher man auch darüber Preißschrifften in den Bemerkungen der Churpfälz. ökon. Gesellschafft v. J. 1770, 2. Theil findet. In Sachsen und Schlesien kennt man diese Weinstocksfeinde nur dem Namen nach.

Riem.

XVI. Kapitel.

Von den Baumgärten mit Reben.

Den Weinstock befördert besonders der Maßholderbaum, *) dann der Ulmbaum **) und Eschenbaum. ***) Der Maßholderbaum wird von den meisten verworfen, weil er keine dienliche Zweige hat. Der Ulbaum aber, den die Landleute *Atinie* nennen, ist von edler und guter Art, und hat viele grüne Zweige: man pflanzt ihn gemeiniglich auf harten oder mittelmäßigen Boden; ist aber das Land rauh und dürre, so sind andere Bäume hinzupflanzen, wozu die Mannasche ****) bequemer ist, als der Maßholder und Ulmenbaum. Die wilden Eschenbäume haben etwas breitere Blätter, als die andern, aber eben so viele als die Ulmenbäume. Ziegen und Schaafe freßen dieses Laub gern. Wer nun einen Baumgarten †) anlegen will, mache das Jahr zuvor, ehe er die Bäume setzt, Gruben von 4 Quadratfuß. Hernach setze er um den ersten März in

*) Acer campestre Lin. **) Ulmus campestris Lin. ***) Fraxinus excelsior Lin. ****) Fraxius ornus Lin. wovon die, so Miller, rotunditolia, nennt, eine Abart ist. Riem.

†) Arbustum. Dieß war bey den Alten ein Platz voll Ulmen, Pappeln oder ähnlichen Bäumen, an die man die Weinreben zog. R.

die Gruben einen Ulmen, Maßholder oder Eschenbaum, damit wenn die Ulme eingehn sollte, der Maßholder oder Eschenbaum fortwächst. Wenn aber beyde fortkommen, so nehme man einen heraus und pflanze ihn wo anders hin. Die Baumpflanzungen müßen 40 Fuß auseinander gelegt seyn, denn so werden selbst die Bäume und die daran gepflanzten Weinstöcke beßer wachsen und beßere Früchte tragen. Auch die Saat, die in der Gegend etwa sich befindet, wird weniger Nachtheil von dem Schatten haben. Den gepflanzten Baum grabe man offt um, daß er schnell wachse und berühre ihn vor 3 Jahren mit keinem Eisen. Nach 36 Monaten richte ihn ein zur Anpflanzung der Reben, und schneide die überflüßigen Aeste ab, die andern bilde aber wie eine Leiter in jedem Jahre. Im 6ten Jahre, wenn er schon dauerhafft genug zu seyn scheint, so verbinde ihn (maritabis) oder verehelige ihn mit Reben auf folgende Art. Von dem untersten Theil des Baums laße nun einen Raum von einem Fuße, hernach mache eine Furche 4 Fuß in die Länge, 3 in der Höhe, und 2½ in die Breite, und laße sie in 2 Monaten von keiner Witterung Schaden leiden. Um den ersten März setze aus der Weinschule einen Stock, nicht unter 10 Schuh hoch, hinzu, und verbinde ihn mit dem Baume; schneide ihn im folgenden Jahre

nicht

nicht ab: im 13ten aber laß nur einen Zweig übrig und wenige Augen, damit er nicht, ohne gehörige Stärke zu haben, zu hoch wird; wenn er dann große Holzzweige haben wird, so vertheile diese an alle Zweige des Baums, doch so, daß der Weinstock nicht beschwert werde, sondern auf gewißen und starken Aesten ruhe. Diese Baumreben muß man eben so sorgfältig verschneiden als anbinden: denn darauf kommt es bey der Frucht hauptsächlich an, und sie erhält sich länger, wenn sie ein festes und bequemes Lager hat. Daher ist alle Jahre eine Beschneidung nöthig, so, daß das Lager rein gemacht und die Reben an taugliche Aeste gebunden werden. *)

XVII. Kapitel.

Von dem Oelgarten.

Der Oelbaum wächst zwar an trocknen und thonartigen Hügeln: aber auf niedrigem und fettem Lande bringt er ohne Frucht nur schönes Laub. Die

*) Hier hat man allso eine kurze, aber vortreffliche Anleitung, die Baumzucht mit dem Rebbau zu verbinden. S. Anmerk. S. 14. R.

Aepfelpflanzung gedeihet beßer durch Stämmchen, als durch Pflanzen. Mago behauptet, an trocknen Oertern komme der Oelbaum beßer fort, und seine Pflanzung müße bald nach der Nachtgleiche, oder vor dem kürzesten Tage geschehen. Die Landleute thun es jetzt gewöhnlich im Frühlinge den 1. März. Die Grube hierzu muß im Quadrat 4 Fuß enthalten, in den untersten Theil derselben muß man Steine und Kies werfen, hernach 4 Finger hoch Erde, dann ein Bäumchen so gerade darauf setzen, daß es mitten in der Grube steht. Man muß aber das Bäumchen sorgfältig mit einer Stütze gegen das böse Wetter bewahren, so wie auch durch Dünger, der in der Grube mit der Erde vermischt wird. Der Oelbaum muß je 60 Fuß von einander gesetzt werden, daß er in die Breite wachsen könne; denn die in die Höhe wachsen, vergehen bald und tragen wenig Frucht. Der beßte Oelbaum ist der Licinianische, die Pausische ist die 2te an Oel: die 3te Art, Orchis, ist eßbar. Es giebt auch eine Art, die man Königl. nennt, und eine andere, die man Strahlen nennt, die aber weder an Schönheit noch Oel so angenehm sind, als die wir vorhin angeführt haben. Setzet man den Oelbaum an einen Ort, wo eine Eiche ausgegraben worden ist, so wird er verderben, und das deßwegen, weil es kleine Würmchen giebt, die

in

in den Wurzeln der Eiche ihre Entstehung haben und da groß werden, auch sehr nach dem Oelsaamen gehen. Wenn an dem Oelbaum ein Ast fruchtbarer als der andere ist, so schneide ihn ab, sonst verdorrt der ganze Baum. Alle Bäumchen müßten vor ihrer Verpflanzung roth bezeichnet werden, damit wenn man sie setzt, ihre Richtung gegen denselbigen Theil des Himmels komme, die sie in der Pflanzschule hatten: sonst wird ihnen die Kälte oder Hitze an den Seiten schädlich werden, die sie wider die Gewohnheit, einem andern Strich ausgesetzt zu seyn, gehabt haben.

XVIII. Kapitel.

Von der Errichtung eines Obstgartens.

Ehe man einen Obstgarten anlegen will, so umgebe man den Ort mit einer Mauer oder einem Graben, daß Menschen und Vieh der Zugang außer durch die Thür verwehret ist, bis die Saamenpflänzchen wachsen. Denn wenn vorher die Spitzen abgebrochen, oder von dem Vieh abgenagt werden, ehe sie groß sind, so wird nie etwas daraus. Es ist gut, die Bäume nach ihrem Alter zu setzen, damit nicht

schwächere von stärkern Schaden leiden, die ihnen weder an Stärke noch Größe noch Wachsthum gleich kommen. Die Erde, die den Weinstöcken gut ist, ist auch den Bäumen nicht undienlich.

XIX. Kapitel.

Wie man die Gruben zu machen habe.

Ein Jahr zuvor, ehe man einen Obstgarten machen will, grabe man Gruben: dann wird die Erde recht von Sonne und Regen mürbe gemacht und die eingesetzten Bäumchen werden sich bald bestocken. Will man aber Gruben machen, und in demselbigen Jahr auch Saamen legen, so muß man wenigstens 2 Monate zuvor Gruben zubereiten, dann sie mit Stroh anfüllen und ausbrennen. Je weiter und breiter man die Gruben macht, desto fruchtbarer und fetter werden dann die Früchte seyn. Die Grube muß einem Backofen ähnlich seyn, unten weiter als oben, damit die Wurzeln sich beßer ausbreiten können und im Winter weniger Kälte eindringen, so, wie im Sommer weniger Dunst durch die enge Oeffnung der Erde ausgehen möge. Dann wird auch an lei-

migten Oertern die darauf geführte Erde von den Regen nicht fortgespühlt. Die Bäume setze man etwas weit von einander, daß sie, wenn sie wachsen, Raum haben und sich ausbreiten können. Denn wenn man sie so dichte zusammensetzt, kann man nichts darunter säen, und sie werden auch selbst nicht fruchtbar genug seyn, wenn man sie nicht ausputzen kann. Daher ist es zuträglich, man läßt je 40 Fuß, wenigstens 30 in dem Zwischenraum übrig.

XX. Kapitel.

Von dem Auslesen der Setzlinge.

Man wähle die Setzlinge nicht zu dick, etwa wie die Handhabe einer zweyzinkigen Hacke; sie müssen ohne Fehler, gesund, lang, ohne Makel und mit unversehrter Rinde seyn. Diese faßen geschwind Wurzel. Nimmt man Setzlinge von den Bäumen, so nehme man sie von denen, die alle Jahre gute und reiche Früchte tragen. Aus den mittlern Aesten des Baums nimmt man diejenigen, so gegen Morgen zu gerichtet sind. Wenn man ein Stämmchen mit der Wurzel setzen will, so wird er so gut zunehmen, wie die andern von gesäeten Bäumen. Ein

gepfropfter Baum ist fruchtbarer, als der nicht gepfropfte, daß ist, wenn er mit den Aesten oder jungen Zweigen gesetzt wird. Ehe man Bäumchen versetzt, so bezeichne man sie mit Röthel oder mit sonst etwas, daß sie gegen dieselbige Winde ihre Stellung erhalten, gegen die sie vorher gestanden haben. Auch trage man Sorge, daß sie von einem höhern, dürren und schlechten Lande, in ein ebeneres, feuchteres und fetteres versetzet werden. Man setze am meisten dreyzackigte Bäumchen, sie müssen 3 Fuß über der Erde heraus stehen. Will man in eine Grube 2 oder 3 Bäumchen setzen, so trage man Sorge, daß sie sich nicht unter einander berühren, denn sonst werden sie von Würmern verdorben. Wenn man die Setzlinge setzt, so setze man auch rechts und links bey jeden in die Grube ein Bindelchen Reis in der dicke eines Mannesarms, so daß es etwas über die Erde hervorstehe. Dadurch wird man leicht im Sommer die Wurzeln anfeuchten können, die Bäumchen oder den bewurzelten Saamen, pflanzt man aber um den 15. October im Herbste. Man senke auch Reiser oder Aeste ab, ehe die Bäume auszuschlagen anfangen. Daß keine Motte den Feigenstöcken schädlich seyen, so lege in die Grube ein Stück Mastixholz, daß die Spitze davon abwärts stehe, dann mache sie zu.

XXI. Kapitel.

Wenn man Feigenbäume pflanzt.

Bey Kälte pflanzt man den Feigenbaum nicht; er ist gerne an sonnigten, steinigten, sandigten, bisweilen auch felsigten Oertern. Auf solchem Lande wächst er geschwind, wenn man Weite und bequeme Gruben gemacht hat. Sind gleich die Feigen an Gestalt verschieden, so werden sie doch auf einerley Weise gepflanzt, aber auf ganz verschiedenem Boden. An kalten Orten, wo es zur Herbstzeit sumpfigt ist, setze frühzeitig, daß man sie vor dem Regen abnehmen könne. In heisen Gegenden setze aber solche, die erst fast im Winter reif werden. Will man aber von einem Feigenbaum, wider seine Natur spät reife Früchte haben, so schneide die Feigen ab, wenn sie noch klein sind; er wird noch einmal tragen, und im Winter seine Frucht zur Reife bringen. Man kann auch manchmal, wenn die Bäume zu grünen anfangen, mit einem scharfen Messer die Spitzen der Feigenbäume abschneiden. Dadurch werden sie stärker und fruchtbarer. Es wird allemal gut seyn, so bald der Feigenbaum Blätter treibt, rothes Erdreich mit Olivendrüsen zu befeuchten und mit Menschenkoth vermischt an die Wurzel zu gießen. Dieß macht die

Frucht beßer und die Dichtheit der Feige ansehnlicher und vollkommner.

XXII. Kapitel.

Wie die Nüsse zu säen seyen.

Die griechische Nuß (Mandeln) stecke man im Zeichen des Bärenhüters (arcturus,) auch Fuhrmannsstern genannt) oder den 1. Febr., denn sie bekommt zuerst Knospen. Sie ist gerne an einem heisen, harten und trocknen Orte: und wenn du sie an entgegengesetzte Oerter bringst, so wird sie leicht verfaulen. Ehe du die Nuß steckest, so weiche sie vorher in nicht zu süsses Methwasser ein, so wird die davon entstandene Frucht beßer schmecken, aber auch beßer und geschwinder wachsen: 3 Nüsse setze allemal in ein zecke, daß der spitzige Theil unten hin kömmt, denn da schlagen die Wurzeln heraus; eine Nuß sey von der andern eine Queerhand breit von einander gesteckt, und beyde Seiten von den Nüssen seyen nach Westen zu gerichtet. Jede Nuß treibt eine Wurzel, und kömmt in einen mäsigen Stengel empor. Wenn die Wurzel an den festen Boden der Grube kömmt, so wird sie durch die Härte desselben gekrümmt, und breitet

breitet sich in Aeste aus, die wieder Wurzeln treiben. So kann man die Mandeln und Tarentinische Haselnuß legen. In welche Grube man die Nuß legen will, in die thue man ½ Fuß hoch Erde und stecke Birkensaamen darzwischen. Ist letzter aufgeschossen, so spalte ihn, und verbirg nun in die Mitte desselben die Griechische oder Hasselnuß ohne Schale, und scharre sie nun zu. Dieß thue man den 1. März oder den 7. bis 15. März. Zu eben der Zeit kann man auch die Welschenuß, die Pignolen und Kastanien stecken.

XXIII. Kapitel.

Vom säen der Granatäpfeln.

Man kann ohne Schaden im Frühling bis zum ersten Febr. den Granatapfel säen. Wenn er etwas herbe und nicht angenehm schmeckende Früchte trägt, so kann man ihn auf folgende Art verbessern. Die Wurzeln bedecke man mit Schwein- oder Menschenkoth und altem Menschenurin. Davon wird der Baum fruchtbar, und in den ersten Jahren ist die Frucht weinartig, in der Folge ist sie süß und ohne Kernen. Wir laßen in Wein den Safft von der

Cyre-

Cyreneischen Pflanze Silphium zergehn und damit bestreichen wir die Spitzen der Bäume; dieß verbessert den sauren Geschmack. Damit die Granatäpfel nicht am Stamme platzen, dagegen helfen 3 Steine, welche an die Wurzel gelegt werden, da man den Baum pflanzet. Wenn aber der Baum schon gesetzt ist, so pflanze eine Meerzwiebel an die Wurzel des Baums. Eine andere Art ist diese: wenn die Aepfel reif sind, so drehe man die Stiele, woran sie hängen, in sie hinein, ehe sie platzen. So werden sie sich ein ganzes Jahr halten.

XXIV. Kapitel.

Von den Birnen.

Die Birnen setze man im Herbste vor dem kürzesten Tage, so, daß wenigstens noch 25 Tage bis zu gedachtem Tage hin sind. Damit sie, nachdem sie erwachsen, fruchtbar seyen, so gräbt man sie auf, spaltet an der Wurzel den Stamm, und legt in den Spalt ein Stück Kühnholz, in Gestalt eines Keils, und läßt es daselbst: dann gräbt man es wieder zu, und streuet Asche über die Erde.

XXV. Kapitel.

Von der Pflanzung der Aepfelbäume.

Die Sommeräpfel, Quitten, Spieerlinge und Pflaumen, setze gleich nach der Mitte des Winters, bis zum 15. Februar. Ohne Nachtheil kann man auch den Maulbeerbaum, vom 15. Februar an bis zur Nachtgleiche im Frühling, setzen. Die griechische Schoten, die einige κεράτιον nennen, und auch die Pfersische, pflanze vor dem Winter im Herbste. Wenn die Mandelbäume nicht fruchtbar genug sind, so treibe durch den holen Baum einen Stein, und lasse so die Rinde des Baums grün werden. Alle Arten von Aesten müssen um den ersten März in den Gärten, wenn die Erde umgepflügt und gedüngt ist, auf freyen Plätzen in Erdhäufchen gesteckt werden; und wenn sie gewachsen sind, muß man sich bemühen, so bald sie zarte Aestchen kriegen, sie gleichsam abzublatten, und sie im ersten Jahre zu einem Stamme zu vereinigen: kömt nun der Herbst herbey, so muß man alle Blätter abbrechen, ehe die Kälte die Spitzen verdorrt, und so den dichten Reisern, die auf einer Seite ganze Knoten haben, gleichsam Hütchen aufsetzen und sie so gegen Kälte und Gefrieren bewahren. Nach einem Jahre kann man sie entweder mit in eine Reihe setzen, oder pfropfen, wie es einem beliebt.

XXVI. Kapitel.

Von dem Pfropfen der Bäume.

Jedes Reiß kann auf Bäume von anderer Art gepfropft werden, wenn nicht seine Rinde mit der, in die es gepfropft wird, ungleich ist: wenn aber der Baum zur selbigen Zeit auch Frucht trägt, so kann man es ohne alles Bedenken darauf pfropfen. Bey den Alten waren 3 Arten von Pfropfungen besonders gewöhnlich: die eine, da man in den gespalteten Stamm den Pfröpfling setzt: die andere, da man ihn zwischen die Rinde und das Holz einsteckt; welche beyde Arten im Frühlinge geschehen müssen; die dritte, da an den Stamm selbst, die Augen mit ein wenig Rinde, in die aufgeschlitzte Baumrinde eingelegt werden. Dieß nennen die Landleute einäugeln oder oculiren: solches muß aber im Sommer geschehen. Da wir nun diese Art zu Pfropfen angezeigt haben, so wollen wir auch die unsrige bekannt machen, die wir selbst erfunden haben. Sobald alle Bäume Augen zu treiben anfangen, so pfropfe man sie bey zunehmendem Monde, die Oliven aber bis zum 15. April um die Tag- und Nachtgleiche im Frühlinge. Vom welchem Baum man pfropfen will, das heist, von welchem man Pfropfreiser nehmen will,

den

den beobachte man, ob er zart und fruchtbar sey, und viele Tragknospen habe. Sobald nur die Augen hervorquellen, so nehme man jährige Aestchen, welche ihre Richtung nach Morgen haben, ohne Fehler und nie der dicke eines Fingers sind: die Reißchen müssen zweyspitzig seyn. Den Baum auf welchen man Pfropfen will, schneide man bey dem Theile sorgfältig durch, wo er sehr glänzt und ohne Narben ist, verletze aber die Rinde ja nicht. Wenn man nun den Stamm abgeschnitten hat, so mache man den Schnitt mit einem scharfen Messer gleich, treibe hernach einen eisernen oder beinernen Keil zwischen die Rinde und das Holz 3 Finger tief, aber sachte, daß die Rinde nicht platzt, oder sie sonst verletzt wird, hinein. Darauf beschabe man die Reiserchen, die man pfropfen will, mit einem scharfen Messer von einer Seite, und zwar so lang, als der Keil tief gegangen ist, doch ohne das Mark und die Rinde des andern Theils zu beeinträchtigen. Sind die Reiserchen zu rechte gemacht, so nimmt man den Keil heraus und läßt gleich die Reiserchen in die Spalte, die von dem Keil zwischen der Rinde und Holze gemacht ist, hinab. In der Seite aber, wo man die Reiserchen beschabt hat, lasse man sie so hinein, daß sie 6 Finger lang aus dem Baume hervorragen. Auf einen Baum setze man 2 oder 3

Reiserchen, der Zwischenraum bedarf kaum 4 Finger. Man macht dieß nach der Größe des Baums und Güte der Rinde. Wenn man alle Reiser, die der Baum zuläßt, hineingesetzt hat, so bindet man den Baum mit Ulmenbast oder Ruthen zusammen: hierauf verschmiert man mit gutem Spreulehm *) die ganze Wunde, und den Zwischenraum zwischen den Reißchen, daß sie nur 2 Finger heraus ragen. Ueber den Lehm legt man Moos, und bindet es an, daß der Regen nichts abspülen könne. Wenn man einen ganz kleinen Baum pfropfen will, so schneidet man ihn bey der Erde ab, daß er 1½ Fuß noch über der Erde hervorragt, dann macht man die Wunde eben, und spaltet das Stämmchen in der Mitte, mit einem Messer mäßig auf, daß die Spalte 3 Finger tief sey. In diese treibt man einen Keil, so weit es gehört, ein, und setzt die Reißchen, die man von beyden Seiten beschabt, hinein, so, daß die Rinde desselben mit der Rinde des Baums gleich sey. Wenn die Pfropfreißerchen sorgfältig zu rechte gemacht sind, so nimmt man den Keil heraus und verbindet, wie ich oben gesagt habe, den Baum und verschmiert ihn: dann häuft man Erde um denselben bis zum eingepfropften Orte. Dieß schützt gegen Winde und Hitze.

*) Besser mit dem bekannten Baumwachse. R.

Hitze. Da die 3te Weise der Pfropfung fein behandelt werden muß, so ist sie nicht für jede Art Bäume dienlich: nur für die ist sie, die eine feuchte, saftige und starke Rinde haben, wie die Feigen. Diese haben viele Milch und eine starke Rinde. Man kann sie auf folgende Art am beßten pfropfen: von welchem Baume man pfropfen will, in dem suche man neue und schöne Aeste. Bey diesen beobachte man das Auge, welches sich recht schön zeigt und gewiße Hofnung eines Schößlings macht, umzeichne es zwey Quadratfinger, daß das Auge in der Mitte sey, dann umschneide man es mit einem scharfen Messer, und gehe sehr vorsichtig zu Werke, damit man das Auge nicht verletze. In welchen Baum man pfropfen will, an dem suche man einen recht schönen Ast und umschneide die Rinde eben so weit, mache das Holz blos, und setze das entblößte Auge von dem andern Baume, hinein, daß es an den Theil des umschnittenen paßt. Ist das geschehen, so binde man das Auge gut zu, ohne es zu verletzen; die Fuge und Ränder beschmiere man mit Lehm, lasse aber einen Raum, wo das Auge sproßen könne. Hat das Holz, das man gepfropft hat, Schößlinge oder Aeste, so schneide man sie alle ab, daß nichts da sey, das den Saft heraus ziehen könne, oder welches mehr Vortheil hätte als das Pfropfreiß sebst. Nach 21 Tagen

löse man das oculirte auf. Auf diese Art kann man auch den Oelbaum am beßten pfropfen. Die 4te Art der Pfropfung haben wir schon angezeigt, da wir von den Weinstöcken redeten; daher ist es nicht nöthig, die schon angeführte Art, die durchs Bohren geschieht, zu wiederholen.

XXVII. Kapitel.

Wie alle Arten Reiser allen Bäumen können eingepfropft werden.

Die Alten sagten: nicht alle Arten von Reißchen könnten in jeden Baum gepfropft werden, und gaben jene Erklärung, die wir vorhin angeführt haben, nicht zu, sondern nahmen als ein gewißes Gesetz an, daß blos diejenigen Reißer zusammen wachsen könnten, die an Schaale, Bast und Frucht den Bäumen ähnlich wären, in die sie gepfropft würden. Das ist aber ein Irrthum, den ich vertreiben, zugleich aber auch die Art anzeigen will, wie jede Art von Reißchen jedem Baume könne eingepflanzt werden. Um die geneigten Leser mit keinem langen Eingange zu beschweren, so wollen wir nur ein Beyspiel aufstellen, nach dem man alle Arten Reiser in jeden

Baum pfropfen könne. Man grabe eine Grube von allen Seiten des Olivenbaums 4 Fuß entfernt; daß die untersten Aeste des Baums sie berühren können. Darnach setze man in die Grube ein Feigenbäumchen und sorge dafür, daß es stark und schön werde. Nach 3 oder 5 Jahren, wenn es schon groß geworden ist, so beuge man einen Olivenast, welcher der schönste zu seyn scheint, und binde ihn unten an den Feigenbaum; wenn dann die übrigen Aestchen, indem man nur die Spitzen, die man pfropfen will, übrig läßt, abgeschnitten werden: dann haue man den Feigenbaum ab, mache die Wunde gleich und spalte ihn mit einem Keile. Darnach beschabe man die Spitzen der Oliven, wie sie am Mutterstamme hängen, von beyden Seiten, und stecke sie in den Spalt des Feigenbaums, nehme den Keil heraus, und binde alles sorgfältig zu, daß keine Gewalt es herausreißen könne. So wächst in 3 Jahren die Feige mit der Olive zusammen: und im 4ten Jahre, wenn sie gut vereint sind, schneidet man als Nachkömlinge die Aestchen der Olive vom Hauptstamme ab. So kann man alle Arten auf alle Bäume pfropfen.

XXVIII. Kapitel.

Von dem Geißklee. *)

Diesen Klee, (den die Griechen ζέας, oder καρνίκην oder auch τρυφερήν, nennen,) muß man haben, weil er den Hühnern, Bienen, Schafen, auch Ziegen und allem Viehe nützlich ist und weil er fett macht und den Schaafen viele Milch giebt: zweytens kann man ihn auch 8 Monate lang grün füttern, und dann auch dürre machen. Ueber dieß kömmt er auf den magersten Böden fort, und erträgt alle Verletzung ohne Schaden. Wenn die Frauen keine Milch haben, so lassen sie den dürren Klee in Wasser weichen, eine Nacht lang stehn, und mischen den folgenden Tag in den hiervon ausgepreßten Trank, so 3 Maas aus macht, etwas Wein, und trinken es: so werden sie nicht nur selbst gesund, sondern die Kinder haben auch genug Milch. Man kann ihn entweder um den 15. October säen oder im Frühlinge. Man umackere die Erde gut und mache die Beete, wie im Garten, eben, dann säe man im Herbste den Saamen, wie das Basilienkraut. Die Pflanzen versetze dann im Frühling, daß sie von allen Seiten 4 Fuß von einander

*) Cytisus, sagte Columella, dem Verfolg nach, cytisus Laburnum, Bohnenbaum. R.

ander abstehen. Wenn du keinen Saamen hast, so versetze im Frühling die Spitzen dieses Gewächs und häufe Düngererde darum. Kommt kein Regen, so begieße es die ersten 15 Tage. Sobald er neues Laub treiben wird, so behacke es. Nach 3 Jahren hauet man davon für das Vieh. Ein Pferd hat genug an 15 Pfunden, ein Ochse an 20 Pfunden, die andern Thiere bekommen nach Verhältniß ihrer Stärke. Man kann auch um den September Zweige stecken. Wenn man dürren Klee füttert, so giebt man weniger, weil er stärker ist, man weicht ihn aber erst in Wasser ein, und vermischt ihn beym Herausnehmen mit Spreu. Will man ihn dürre machen, so schneidet man ihn im September ab, wenn der Saamen anfängt groß zu werden, läßt ihn wenige Stunden in der Sonne liegen, bis er welk wird. Alsdann trocknet man ihn im Schatten und hebt ihn auf.

XXIX. Kapitel.

Von der Weide, der Geniste und dem Rohr.

Die Weiden und Genisten pflanzt man im Frühlinge bey zunehmendem Monde um den ersten März. Die Weide steht gern an feuchten Oertern, so wie die Geniste an dürren. Doch werden beyde auch um einen Weingarten füglich gepflanzt, weil sie den Rebschossen gute Bänder liefern. Das Rohr wird besser gesteckt, oder gepflanzt: einige nennen es Zwiebeln, andere Augen. Sobald du mit dem Karste umhackt hast, so schneide die Wurzel des Rohrs mit einem scharfen Messer ab, und pflanze sie, wenn Regen bevorsteht. Manche setzen ganzes Rohr, weil aus allen Knoten wieder Rohr hervorwächst. Allein es wird das ein schwaches, dünnes und schlechtes Rohr. Die erste der Pflanzung, die wir angeführt haben, ist daher besser. Alle halten für gut, alle Jahr, so bald das Rohr abgehauen ist, den Ort tief und gleich zu umgraben, dann aber zu wässern. *)

XXX.

*) Was für Rohr hier Columella meynt, und zu was für Gebrauche ers pflanze, da es sonst wild, und offt mehr,

XXX. Kapitel.

Von der Viole und Rose.

Wer Violen haben will, thue Düngererde und andere umhackte Erde, einen Fuß hoch, in ein Beet. Dann setze er heurige Pflanzen, in kleine Gruben einen Schuh tief, vor dem ersten März. Violensaamen wird, wie ander Gemüße, zu 2 Jahreszeiten auf das Beet gesäet, im Frühlinge und Herbste. Sie werden eben so behandelt, wie andere Gemüsse, gejätet, behackt und auch bisweilen begossen. Die Rose muß mit Reißern und kleinen Zweigen um dieselbige Zeit, als die Viole, in Furchen eines Fußes breit gesetzt werden. Alle Jahre wird sie vor dem ersten März umgraben und beschnitten. So behandelt erhält sie sich viele Jahre.

Nach-

mehr, als einem lieb ist, wächst, kann aus dieser Beschreibung nicht abgenommen werden. Im Grundtexte stehet der Namen dieser 3 Pflanzungen so: de saliae genesta et arundine. R.

Nachbemerkungen des Uebersetzers.

Nun hätte ich dann hiermit des Columella's Buch von Bäumen übersetzt, und mit Anmerkungen begleitet, so viel ich deren für uns Deutsche nöthig hielte, abgestellt, so, wie es der Wunsch vieler Oekonomen, und besonders einiger Staatswirthe, unter andern auch des Herrn Reg. Rathes Medicus in Manheim gewesen ist: indem derselbe in den oben S. 14 gedachten Churpfälz. Bemerkungen v. J. 1770. I. Th. S. 263 versicherte, daß sehr schöne Nachrichten in diesem damals noch unübersetzten Werk von den Bäumen, besonders vom Bau des Weins an Bäumen, seyen. Nur Schade, daß die e. d. S. 264 angekündigten Zeugniße des Herrn Rigal's, vom Bestande des italienischen Weinbaues an Bäumen mir noch nicht zu Gesicht gekommen sind, damit ich hier davon hätte Gebrauch machen können, und so unsers Columella's Werk damit vervollkommen können; zumal Herr Curtius in seiner mehrgedachten Columellaischen Uebersetzung S. 382 den Bestand nur in den Gegenden Reggio und Modena angiebt. Der auf Reisen in Italien gewesene Herr Hofcammerrath Rigal hätte sicher einen ächten Zeuge um so mehr abgeben können, als er diesen Bau mit Aufmerksamkeit beobachtet und seine Bemerkun-

merkungen zu Papier gebracht hat. Oder sind sie erschienen? und wo?

Nun will ich nur noch anmerken, daß diejenigen, welche von des Columella's Methode, von Baumgärten mit Weinreben behangen, etwas ausführlicheres lesen wollen, solches in der Curtiusschen Uebersetzung der ersten 12 Bücher, S. 381 — 400 finden können. Dahingegen wird es nicht undienlich seyn, zur Completirung des Weinbaues an Bäumen, für Gegenden, welche den Nordamerikanischen und Persischen Climaten gleichen, hier noch das anzuführen, was Herr Medicus uns an schon gedachten Orten mitgetheilt hat; zumal ich mich in der Anmerkung S. 14, für diejenigen, welche das Ganze lesen wollen, nur auf die Seitenzahlen beziehen können. Und eben darum will ich auch blos das Wenige noch ausziehen, was zu meinem vorgesetzten Zwecke paßt.

„Es scheint die Natur des Rebstocks zu seyn, sich in die Höhe zu schwingen, und an den höchsten Bäumen sich hinauf zu winden. Kalm hat davon in der Beschreibung seiner nordamerikanischen Reise gar viele, ja unzählbare Beyspiele gesehen. Die Reben werden hier nicht gebauet, sondern sie wachsen häufig in den Wäldern; und zwar nicht nur jene Sorte, die man

die

die wilden zu nennen pflegt, sondern, wie Hr. Kalm gar offt bemekt, mehrerley Gattungen. „Von den verschiedenen Weinrancken, sagt er, *) wachsen hier verschiedene Arten wild. Wenn man nur etwas herumreist, so sieht man an unzählig vielen Stellen, wie sie an den Bäumen und Zäunen stehen. „Sie umwinden dieselben, und bedecken sie oft gänzlich; ja sie hangen noch dabey an den Seiten herunter. In demselbigen Theile sagt er a. d. 294 S. " es wuchsen hier Weinrancken von mancherley Art wild. Sie schlungen sich bis zum Gipfel der Bäume hinauf, und bedeckten sie von allen Seiten mit ihren Trauben und Blättern. Ich sah, wie sie bisweilen an Eichen, von fünf bis sechs Klaftern, sich hinauf gewunden hatten. " Dergleichen Stellen trifft man in diesem Werke häufig an. **) Ich unterlasse, sie weitläufiger anzuführen, weil diese genug beweisen. Die Weinberge selbst sind, wegen des hohen Taglohns, hier nicht einträglich. Die Einwohner bedienen sich aber dieser in ihrer natürlichen Wildheit so wachsenden Trauben gar verschiedentlich. Nach der 294ten S. sammeln sie die Landleute, und verkaufen sie in die

*) Beschreibung der Reise nach Nordamerika, zweyter Th. 227. S.

**) Ebendaselbst 2. Th. 216. 336. 272. 487. 523 S. Dritter Theil 46. 195. 245. 246. 501. 604 S.

die Städte, wo sie wegen ihres annehmlichen säuerlichen Geschmacks stark gesucht werden; theils um sie so frisch zu essen, theils um sie nach der 523 S. zu dörren, da man sie dann sowohl in Backwerke, als auch trocken, auf dem Nachtische sehr liebet. Man presset auch nach der 236 S. Wein daraus, welcher aber gleichwohl etwas herb ist, und deßwegen nach der 487 S. mit Mispeln zu einem gemischten Weine gemacht wird. Dieß ist um so weniger zu bewundern, da sie ohne alle Kunst, blos in ihrer natürlichen Wildheit, so dahin wachsen.

Dieselbige Nachricht von den Weinreben giebt uns Glover *) in seiner Beschreibung von Virginien. „Die Wälder, sagt er, sind voll Weinstöcke, welche sich um die Eichen und Pappeln herum schlingen, und sich an ihre Gipfel erheben. Sie tragen eine Art von Beeren, wovon der Wein schwächer ist, als der französische hellrothe Wein.“ Ein anderer theilet dergleichen Anmerkungen aus Georgien mit, wo es in den Wäldern, auf feuchtem und trockenem Erdreiche, eine sehr große Menge giebt. Auf gutem Lande findet man Reben, die nicht nur arms-

*) Journal oeconomique 1754, Juillet, übersetzt in dem allgemeinen Magazin der Naturkunst und Wissenschaft 6. Th. 314 S.

arms, sondern auch schenkelsdick sind, und ihre Zweige in die höchsten Gipfel der Bäume hinauf winden, zwischen welchen sie voll blauer Trauben hangen. *) Alles dieses bemerket man noch häufiger in den warmen Ländern, als z. B. in Persien. Statt aller Nachrichten will ich nur jene vom Adam Olearius anführen. „Die Weinstöcke stunden hier an den Häcken wild, ohne alle Pflanzung gewachsen. Etliche, welches sehr schön anzusehen, hatten sich an großen Bäumen bey 8 bis 10 Faden in die Höhe begeben, an die Zweige geflochten, und hiengen zwey bis drey Faden wider herab. Dergleichen Weinstöcke haben wir in der Rückreise durch ganz Kilian, sonderlich zu Astara in unglaublicher Menge gefunden.“ **)

So weit Hr. Medicus. Da ich glaubte, daß seine Bemerkungen denen, welche von dergleichen Pflege des Weins an Bäumen Gebrauch machen können, nicht gleichgültig seyn würden, so wollte ich ihnen hier — weil es eben noch Raum war — einen Platz anweisen, und von dieser Pflege noch einige

Gründe

*) Hamburger Magazin 17. B. 476. S.

**) Moscowitische und persianische Reisebeschreibungen, 216. S.

Gründe anfügen. Man hat hierinn meistens der Natur, weil die Reben gerne in die Höhe steigen, nachzuahmen gesucht, und hierdurch so wohl das öftere Erfrieren der Reben verhindert, als auch weit mehrern Wein erhalten; welcher zugleich an solchen Orten, wo in den Niederungen keiner sonderlich geräth, an Bäumen beßer geworden, weil die Trauben viel gleicher in der Höhe zeitigen. *) Nicht nur die Italiener; sondern auch die Deutschen haben davon Beweise. Von erstern hat Virgil und Paladius vieles geschrieben, das mit dem in diesem Columellaischen Werke Gesagten übereinstimmt; und von den Deutschen führt Herr Medicus außerdem, was er von Persien und Amerika, allso beynahe aus allen Welttheilen anzeigte, einige so schöne Erfahrungen an, die — da Erfahrung über alles gehet — hier zu stehen verdienen. So sagt er in obgedachten

*) Mit allem Fleise sage ich: an solchen Orten, wo kein Wein sonderlich geräth: denn wo gute Weinberge statt finden, da kann dieses nicht gelten. Selbst Varro rieth es nur für diese Gegenden an, wenn er in seinem Buch, von der Landwirthschafft (m. s. Mayers Uebersetzung S. 34) sagt: „wo das Erdreich feucht ist, da muß man auch mit den Weinstöcken in die Höhe. — — Dieß ist die Hauptursache, um deren Willen sich die Reben an die Bäume hinauf schlingen.“ R.

ten Churpfälzischen Bemerkungen, S. 270 unter andern.

„Zuvörderst sehen wir jährlich an den bedeckten Gängen, über welche man die Reben hinzieht, daß ihre Trauben in der Höhe eben so vortrefflich reifen, und gemeiniglich früher zeitigen, als die weiter unten hangenden. Hier werden noch dazu solche Gattungen angepflanzet, die man bey dem gewöhnlichen Baue des Weinbergs nicht zur Reife bringt. Ich kenne dergleichen in Menge, die über 15 Schuh hoch sind; und hier in Mannheim sowohl, als in Heidelberg, ist beynahe kein Garten, der nicht einen solchen bedeckten Gang aufweisen könne, der im Herbste mit den schönsten Trauben prange. In diesen bedeckten Gängen hangen die Trauben gemeiniglich wegen ihrer Schwere inwendig herunter, bekommen allso sehr wenig Sonne, und doch werden sie so trefflich reif. Beweise genug, daß unsere Himmelsgegend sie in der Höhe eben so gut zeitigen könne, als die italienische."

„Aber wir haben ja auch in Deutschland nicht so seltene Beyspiele von Trauben, die auf Bäumen zeitigen. In Hamburg sind in vielen Gärten Spaziergänge angelegt, an deren Bäumen sich die Reben er-

heben,

heben, und nach Guirlanden Art von einem Baume zum andren hinhangen. In Meynungen weiß ich dasselbige von guter Hand. Ich selbst habe es in der Champagne gesehen, und in den Strasburger Gärten ist es häufig. Selbst in unsrer Pfalz sind vortreffliche Beyspiele davon, die ich etwas weitläufiger anführen werde, um jedermann in den Stand zu setzen, sich darnach zu erkundigen. Zu Neuenheim bey Heidelberg stand noch vor wenigen Jahren ein solcher Baum, den erst kürzlich der Wind umgeworfen, an dem ein Rebenstock sich hinauf gewunden hatte, und der reichliche Früchte und Trauben trug. Auch schrieb mir Herr Pfarrer Walther von Westhofen, daß in seiner Gegend Rebenstöcke auf Birn- und Zwetschenbäumen angezogen würden. In Neustadt an der Hardt ist es noch gewöhnlicher. Ein Bürger von mir bekannter Treue, bey dem ich mich deshalben erkundigte, meldete mir in seinem Schreiben vom 22. März dieses Jahres folgendes. „Wir können hier Beyspiele, die beweisen, daß die Reben an den Bäumen wachsen, das ganze Jahr vorzeigen. Im Sommer sieht man, wie die Reben auf denselben Trauben tragen, und im Winter, wie die Bäume mit Rebenholze überzogen sind. Ich erkundigte mich auch nochmals auf Dero Verlangen in dem schopmännischen Garten, wo alle daselbst

 stehende

stehende Bäume mit denselben überwachsen sind, und befragte mich wegen der Zeitigung. Der Gärtner gab mir zur Antwort, daß sie daselbst nicht nur recht vollkommen reif würden, sondern daß auch die obern viel eher zu ihrer Zeitigung kämen, und viel schmackhafter würden, als die, welche unten wachsen. Den Früchten des Baumes schaden sie an ihrer Zeitigung nicht das mindeste. Dergleichen Beyspiele kann man hier noch von mehrern Leuten aufweisen, die damit gar viele Proben gemacht."

Johann Henrich Fritzweiler.

„Dergleichen Beyspiele sind aber auch in Mannheim bekannt. Es stand vor nicht gar langer Zeit in den Neckargärten ein solcher mit Reben bewachsener Baum, der, nachdem der Garten in andre Hände gekommen, die ihn schöner eingerichtet, nebst andren Bäumen ist umgehauen worden. Dieser trug reichliche Früchte, und ein sehr bewährter Zeuge hat mich versichert, daß die Trauben auf demselben nicht allein früher zeitig geworden, als die anderen in derselben Gegend, sondern auch an den Gipfeln am schmackhaftesten gewesen. Man sieht noch einen solchen Garten, der klein ist, aber 8 Bäume enthält, die ganz mit Reben umwunden sind. Der Eigenthümer davon nennet sich Gärtner, und ist Zöllner an der

Neckar-

Neckarbrücke. Er hat diesen Weingarten 1728 mit eigner Hand gepflanzet, und Aepfel- Birn- und Zwetschenbäume dazu erwählet. Und obgleich alle Bäume, bis auf einen, klein sind: so hat er mich und andere doch versichert, daß er gemeiniglich eine kleine Ohm Wein auf ihnen jährlich mache, und schon gar offt von ihnen in guten Jahren eine ganze Ohm, ja noch mehr erhalten habe. Er betheuert mir, auch andere, die diese Sache schon so lange Jahre mit Vergnügen beobachtet haben, daß seine Trauben weniger Gefahr, als die übrigen unterworfen wären, und daß die obersten früher reif und schmackhaffter würden, als die untern. Seine Bäume haben deßwegen doch reichlich Obst getragen, und unter andern sagte er mir, er habe an dem großen Baume verwichenes Jahr 14 Läste Aepfel, und 4 Läste Trauben, das Jahr vorher aber 11 Läste Aepfel, und 6 Läste Trauben erhalten."

„Dergleichen Beyspiele sollen noch gar viele in der Pfalz seyn; ich führe sie aber nicht an, weil ich nicht die allergewisseste Nachricht davon habe, da es erst einige Wochen sind, daß ich mich entschloßen habe, diese Anmerkungen beyzufügen."

„Wir sehen allso aus einzeln Fällen, daß auch in Kuhrpfalz dergleichen Trauben auf Bäumen vortreff-

 lich

lich reifen; und dieses bringt mich auf den Gedanken zu glauben, daß wir überhaupt von jener Größe der Hitze noch keinen ächten Begriff haben, die zur Zeitigung der Trauben erforderlich ist; und daß wir gemeiniglich mehr dazu erfodern, als wirklich nöthig ist. Nach Herrn Löfling *) laufen die Reben in Portugal auf dem Boden herum, wahrscheinlicher Weise, damit sie durch ihre Blätter den Eindruck der Sonne hemmen sollen. Doch dieß sind Muthmaasungen. Gewisser ist, was uns Columella erzählt, **) nämlich daß sein Vetter Markus, und dessen Landsleute in Spanien, ihre Weinberge mit Decken von Palmenzweigen in den Hundstagen beschattet haben, um das Verbrennen der Trauben zu verhüten. Aus allem dem mögte ich schließen, daß die stärkere Hitze in dem mittägigen Europa, z. B. in Portugall, in Spanien, und in den mittägigen Provinzen von Frankreich, dem Weinstock eher zu heftig sey, und daß er den gemäsigtern Grad bey uns vorzüglich liebe."

„Mag man allso bisher nicht aus einer eitlen Furcht den Weinstock so nieder gehalten haben, um ihm

*) Reise nach Spanien 19 S.
**) De re rustica. Ed Ald. pag. 127.

ihm mehr Sonne zu verschaffen? Ich muthmaase solches, und glaube, daß eben diese Furcht zu einem wichtigen Schaden Anlaß gegeben habe, nämlich zu den so gefährlichen Mayfrösten.“

Dann stellt Herr Medicus noch einiges hierüber aus einer Preißschrifft auf, und bestätigt es aus mehrern Autoren. Um das Ganze überschauen zu können, will ichs so kurz wie thunlich ausziehen.

„Mitten in einer Gewand (Flur,) da alles erfroren, ist ein einziger Morgen Weingarten grün und unversehrt geblieben. Hievon hat man keine anderen Ursache anzugeben gewußt, als daß die andre in der Flur schon alle an Pfäle, dieser einzige aber noch nicht, angeheftet gewesen. Hier habe der Wind durch die Bewegung die freyen Reben gegen den Frost beschützet. *) Nun sind aber die Reben auf den Bäumen immer dieser Bewegung ausgesetzt, folglich würde ihnen hier der Mayfrost nichts schaden. Diese meine Meynung will ich abermals mit Erfahrungen unterstützen. Herr Rousel in Brie, ein Anhänger der tullischen Methode, hat eine merkwürdige Erfah-

*) Stutgarter physikalisch - ökonomische Wochenschrifft vom Jahre 1756, 535. S.

rung hievon niedergeschrieben, die ich hier meistens einrücken werde. Sie steht zwar in den dühamelischen Schrifften; *) da aber Herr Mils sie in sein Werk eingetragen, und dieß übersetzt vor mir liegt: so will ich aus dem letztern die Stelle hier hersezzen. **) „Ich habe angefangen, mit der neuen Wirthschafft es auch an dem Weine zu versuchen. Es thut wehe, wann man für die Zurichtung eines Weingartens, von etwas mehr als einem Morgen Landes, jährlich wenigstens fünf Guineen (55 fl.) bezahlen muß, um nur unseren elenden Briewein davon zu bekommen; besonders wenn die Weinstöcke, wie es im vergangnen Jahre gieng, völlig erfrieren.“ Hierauf erzählt er den Anfang seines Versuchs, nämlich er habe 400 Pappelbäume 6 Fus von einander gesetzet, auf welche er seine Reben wolle laufen lassen ꝛc. „Die Leute in der Gegend, saget er darauf, haben diese Einrichtung sogleich für gut befunden, uud unterschiedne machen es gegenwärtig, wie ich. Das Beyspiel eines Weinstocks hat sie so jähling für diese Meynung eingenommen. Er steht ohngefähr eine Meile von hier, mitten auf einem Felde, an einem

*) Culture des terres Tom. 5, Cap. I.

**) Vollständiger Lehrbegriff der praktischen Feldwirthschafft 4. Th. 427. S.

nem Birnbaume, und ist niemals beschnitten, oder ordentlich gewartet worden. Im vergangenen Jahre, da alle Weinstöcke in hiesiger Gegend durch den Frost so sehr beschädigt wurden, daß nicht das geringste daran wuchs: kam dieser Weinstock unversehrt davon, und hatte so viel Trauben, daß eine Tonne Weins daraus wurde." Hier ist ein klares Beyspiel, daß die Reben wegen ihrer Niedere so gerne verfrieren, und daß sie dieser Gefahr auf Bäumen nicht ausgesetzt sind. Dieß saget mir auch der hiesige Einwohner Gärtner, und behauptet zugleich, daß seine Weinstöcke auf den Bäumen seit 1728 von den Frühlingsfrösten nie das mindeste gelitten."

Wenn ich endlich noch melde, daß man bey den Pflanzungen der Bäume, zur Verbindung mit dem Rebbaue, vorzüglich auch weiße Maulbeerbäume wählen solle, wodurch man — nach den Wahrnehmungen des Herrn Rectors Henop in Kaiserslautern und des Herrn Pfarrers Walther in Westhofen — den Rebsticher *) von den Weinstöcken abhalten

*) Curculio Bachus, welcher an vielen Orten z. B. in der Pfalz, wo man daher zu seiner Vertilgung zweymal Prämien ausgesetzet, und die Preißschrifften davon im 2ten Bande der Bemerkungen v. J. 1770 abgedruckt

halten kann; so denke ich meinen Lesern zu dieser Baumrebenpflege, durch dieses und jenes, wohl das Vorzüglichste gesagt zu haben.

Es ist mir allso nichts übrig, als nur noch der alten Columellaischen Rathgebung (s. o. S. 49) über das Abbrechen der Baumblätter im Herbste, um die Bäume gegen den Frost zu sichern, eine neue hinzuzufügen, welche der Hr. M. Schellenberg schon in seinen Knabenjahren bey seinem Vater erfahren, und daher im Leipziger Intelligenzblatte, 1790 S. 229, nach den Vorträgen des zu Vicenza herauskommenden ökonomischen Journals bekannt gemacht hat; und das dieses Abpflücken der Blätter nur nach und nach zu besorgen empfielt.

„Das sicherste und geprüfteste Mittel, die Bäume vor den schädlichen Wirkungen des Frostes zu bewahren, giebt uns die Natur selbst an die Hand, und bedarf nur einer geringen Nachhülfe der Kunst. Es besteht nämlich in dem Abpflücken der Blätter einige Zeit vorher, ehe sie von selbst abfallen. Herr Strä-

druckt hat: der aber auch in manchen Gegenden sehr selten ist, wie man ihn dann in Sachsen kaum genüglich zu Naturalienkabinettern auffindet. R.

Strämer hat hiermit einen Versuch gemacht. Er entblätterte einige dünne Zweige eines Baums vor der gewöhnlichen Zeit. Der Erfolg war, daß diese Zweige einer strengen Kälte widerstanden; indeß die übrigen, die nicht abgepflückt waren, erfroren. Herr Laurence erinnert, daß in England im Jahr 1709 alle Bäume, die Blätterlos standen, unversehrt blieben; nur die Maulbeerbäume nicht. Diese hatte man nämlich deshalb nicht vor der Zeit, wo sie gewöhnlich abfallen, abgepflückt, weil man sie zum Futter für die zweyte Brut der Seidenwürmer bestimmt hatte. Nur müssen diejenigen, die sich dieses heilsamen Mittels bedienen wollen, die Vorsicht anwenden, daß sie nicht den ganzen Baum auf einmal entblättern, sondern dieß zu drey bis vier verschiedenen malen thun: indem man jedesmal eine Zeit von einigen Wochen verlaufen läßt: doch müssen die letzten immer noch früher herab, als sie gewöhnlich von selbst abfallen. Wollte man alle Blätter auf einmal abnehmen, so würde man Gefahr laufen, eine plötzliche Stockung in dem Baume zu verursachen, wodurch er unvermeidlich nach und nach absterben würde."

Dieses Abblatten der Bäume ist aber wirklich nichts neues, wie es einige vermeynen, und selbst

die

die Nachricht aus dem Journal zu Vicenza, ist nur Auszug aus dem Varro und dem Columella, wie es sich bald näher zeigen wird, sondern es ist Beweiß von der Wahrheit dessen, was in der Recension, die ich in der Vorrede aufstellte, gesagt wird: „einige neuere Schrifften preisen uns manches als neue Dinge an, die sich schon in Columella befinden?" indessen verdient es, wenn es zufolg der Vorschrifft, nach und nach, geschiehet, um so mehr Nachahmung, als es ein gutes Viehfutter gewähret, welches im Spätjahre ohnehin rar ist, und welches mir und meinen Nachbarn im Herbste 1790 sehr wohl zu Statten kam. Da es allso im Alterthume, so wie in neuern Zeiten, nicht nur in warmen, sondern auch in kalten Landen z. B. in Schweden und England, beprobet ist, so wird man um desto weniger Ursache haben es zu verachten. Was Herr Martin Strömer in Schweden davon sagte, das findet man im 1. B. Abhandlung der Königlich Schwedischen Akademie der Wissenschafften, S. 116, umständlich, ich will davon hier nur kürzlich ausziehen, was auch dem Herrn Medicus a. a. O. gefallen hat. „Herr Strömer hat der Ursache nachgedacht, warum Bäume erfrieren, und Erfahrungen angestellt, um dieses zu verhüten. Nach denselben ist der treibende Baum noch voll Safft: dieser

kann

kann der Kälte nicht widerstehen; folglich muß er erfrieren. Nimmt man aber solchen Bäumen ihre Blätter frühzeitig und mit Vorsicht (d. i. was ich oben sagte, nach und nach) ab, so verringert sich dieser Safft dermaßen, daß sie von dem Froste nichts zu befürchten haben."

Da das übrige, was er darüber sagt, auch für meine Schrifft zu weitläufftig wäre, so überlasse ich es Lesebegierigen, ob Sie es am gedachten Orte ausführlich nachschlagen wollen; hier will ich — bevor ich schließe — aus der Ursache, weil man besonders die Maulbeerbäume mit dem Rebbaue zu vereinigen aus so mancherley Gründen gut gefunden hat, doch noch so viel von des Herrn Oekonomierath Bernhard's und des Herrn Hofkammerrath Fliesen's Vorschlägen anzeigen, als dieser letzte Bogen zulassen wird.

Der Herr Oekonomierath Bernhard will, weil bekanntlich die niederen Weingärten am Neckar und am Rhein eben nicht den beßten Wein gäben, von schlechten Ertrage seyen, und den Aufwand bey weitem nicht, noch weniger das, was ihr Boden tragen könnte, erstatten, zumal der Wein alle 10 Jahr einmal häufig gerathe und dann sehr wohlfeil sey;

man

man solle Maulbeerbäume statt der Pfähle anwenden. Stehen die Weinstöcke 3 oder $3\frac{1}{2}$ Fuß auseinander, und zwar nach der Schnur, so müßten die Geländer 7 Fuß, der geraden Reihe und stärksten Sonne nach, angelegt werden, und zwar mit lauter jungen Maulbeerpflanzen, jede Pflanze 3, 4 bis 5 Fuß von einander, und zwar nach Espalierart. Diese Bäume könnte man so anpflanzen, ehe der ganze Weingarten dazu eingerichtet wäre; zu welchem Ende einige Weinstöcke, die in Reihen hinderten, ausgehauen würden. Wenn diese zu einer Höhe von 4 bis 5 Fuß gewachsen und etwas starke Seitenäste erlanget, dann müßten sie durchs Vergruben verjüngt werden. Dieß führe ich hier nicht an, da es ganz nach Gaupen's 1776 beschriebenen, so wie nach der in Sachsen, Graubünden u. m. O. allgemein bewußten Art gemacht wird, die ich schon bekannt gemacht habe: genug wenn ich sage, Herr Bernhard hat das Vergnügen schon 1770 gehabt, einen alten abgängigen Weinberg, wovon 1776 Herr Hauptmann Gaupen in seiner Schrifft: der verbesserte Weinbau, redet, in einem Jahre so verjüngt und frisch zu sehen, als eine neue Anpflanzung sonst 6 Jahre erfodert hätte. Die eingesenkten Reben müßten in folgende Ordnung kommen: es käme auf jede Seite der Maulbeergeländer eine Reihe Reben hervor, und zwar einen Fuß

weit von den Maulbeerstäumchen und $3\frac{1}{2}$ bis 4 Fuß von einander. In der Mitte, wo die Ruthen hin- und herlaufen, bliebe der Platz leer. Er würde bearbeitet, wie sonst ein Rebenland. So könne man das Maulbeerlaub für die Seidenraupen bequem abpflücken: und dieß entschädige jetzt — so wie im Herbste für Viehfutter — in den Jahren, wo der Wein mißriethe.

Der Herr Hofkammerrath Fliesen macht die vortreffliche Anmerkung hierzu; daß er mehr davon halte, wenn die Maulbeerbäume so gepflanzt würden, daß sie nur statt Hauptpfählen dieneten, d. i. wenigstens 14 Fuß von einander; wo alsdann an diese die Wiegertsbalken (die am Rheine üblichen Rebelatten) angebunden werden sollten. Hierdurch würde — ohne die Weingärten zu verderben — nicht nur vieles Holz zu Pfählen ersparet, sondern auch der Seidenbau ungemein befördert. Das übrige was derselbe gegen das Verjüngen durchs Vergruben anführt, rührt daher, weil dieses am Rheine damals noch gänzlich unbekannt, folglich auch nicht so schäzzenswerth war, als es nach meinen Versuchen und den Erfahrungen in Sachsen zu seyn würdig ist. Herr Bernhard hat durch diese vorläufige Anzeige in jenen Gegenden nur erst aufmerksam auf das Vergruben gemacht, und Herr Hauptmann Gappen,

pen, dessen oben gedacht wurde, war es, der diese Methode im Großen bewährte, dessen auch der Herr Sprenger in seiner Praxis des Weinbaues rühmlichst gedachte. Eben so wußte man vom Rebbaue an Bäumen daselbst meist nur zufällig; wie dann auch ich bey meinem Vater schon auf so eine Art bestättigende Erfahrungen mehrere Jahre hindurch hatte, ohne davon einen Gebrauch mit Fleise zu machen. Nämlich: Reben von bedeckten Rebgängen liefen oft an Aepfelbäumen hinauf und trugen da eine Menge gute Trauben, die ich von den Aesten samt Aepfeln mit Herzensfreude abnahm. Besonders hatten wir einige Rosinenreben an einer Gartenhaustreppe spaliermäßig behandelt: diese überzogen alle Jahre einen nebenstehenden Pflaumenbaum dergestallt, daß wir reife Pflaumen und Trauben zugleich und häufig ärnteten. (Zu Frankenthal bey Mannheim.)

Mit des Herrn Medicus Worten schließe auch ich nun meine Schrifft. Nach allem diesem glaube ich, daß der Bernhard'sche Vorschlag die Achtung des Vernünftigen verdiene: mehrere Versuche werden lehren, ob die Bernhard'sche, Fliesen'sche oder die Italienische Anweisung die vorzüglichste sey. Und nun bitte ich meine Leser in dieser Nachrede nur noch um Vergebung, daß ich nicht in einem zierlichen Styl, sondern mehr für die Oekonomen verständlich und ohne mich ganz an das wörtliche zu binden, meinen Columella übersetzt habe. Dresden, den 10. des Märzmonates 1791.

J. Riem.

A.
8

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Columella, Lucius Iunius Moderatus,

Lucius Junius Moderatus Columella's Abhandlung von Bäumen oder Anhang zu seinen zwölf Büchern von der Landwirthschaft

Dresden 1791

A.lat.b. 839
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10245142-0
VD18 11388234